

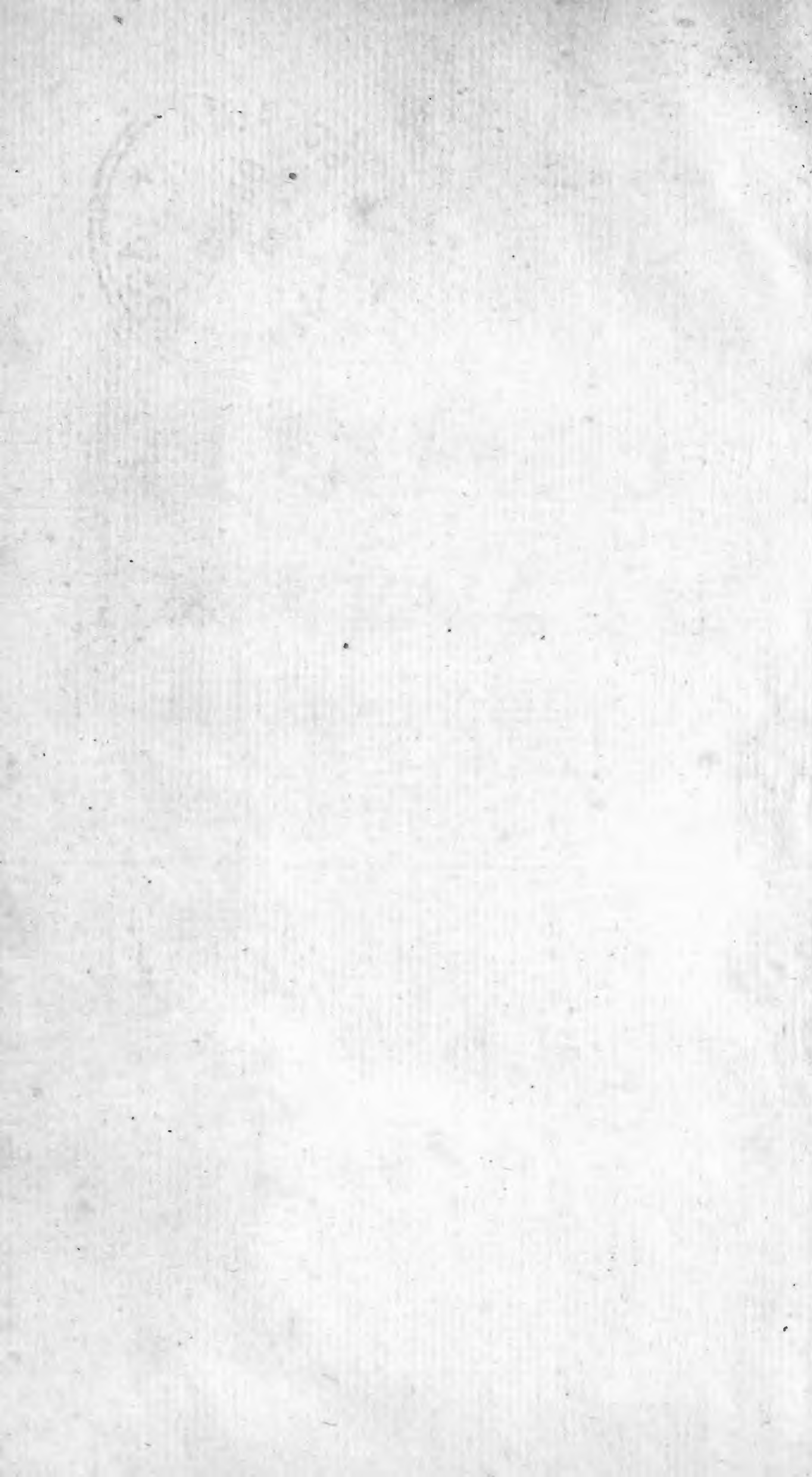
John Laney

Med. Prof









CHIMIE
MÉDICINALE.

TOME PREMIER.

*Sint tibi Pharmaca memoratu facilia ;
& simplicium facultates nota tibi sint ;
tùm compositorum descriptorum vires &
horum formulæ ; quotupliciter & quo-
modò in singulis se habeant : hoc enim
in Medicinâ initium , medium & finis.
Hippocrate , Lib. de Elegantiâ.*

CHIMIE MÉDICINALE.

CONTENANT

La Maniere de préparer les Remedes
les plus usités ,

ET

La Méthode de les employer pour la
guérison des Maladies.

Par M. MALOUIN, de l'Académie Royale
des Sciences, Docteur & ancien Professeur
de Pharmacie en la Faculté de Médecine
de Paris, & Censeur Royal.

TOME PREMIER.

*En Lib. Hieronymus Blagden M.D. en Gros ouvrier
L'abbé de...*



A PARIS,

Chez D'HOURY pere, Imprimeur-Libraire de
Monseigneur le Duc D'ORLEANS, rue de la
vieille Bouclerie.

M. D. C C. L.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

CHIMIE

MÉDICINALE

COMPTES

La Méthode de préparer les Remèdes
les plus utiles

ET

La Méthode de les employer pour la
guérison des Maladies

Par M. MARQUIN, docteur en Médecine
de l'Université de Paris, &c.
de l'Académie de Médecine
de Paris, &c. &c.

TOME PREMIER



À PARIS,

Chez D'HOURY, &c. Imprimeur-Libraire
Rue de la Harpe, n. 22, vis-à-vis
la Ville-Médicale

chez D'HOURY, &c.

M. D. C. C. L.

AN 10



A MONSEIGNEUR
LE COMTE
D'ARGENSON,
MINISTRE
ET SECRETAIRE D'ETAT,
DE LA GUERRE, &c, HONORAIRE
DES ACADEMIES &c.



ONSEIGNEUR,

*LA Chimie qui a tenu rang
parmi vos Études , est le sujet
de ce Livre ; & j'y envisage*

ij E P I T R E.

cette Science par l'utilité dont elle est, en procurant aux Hommes des secours réels , pour la conservation de leur vie.

Tout Ouvrage qui tend à l'utilité publique, a quelque droit de paroître sous vos Auspices : la protection dont vous honorez les Gens de Lettres , est une suite de votre goût pour les Sciences , & de votre amour pour le bien public ; né d'une Maison illustre , ces qualités si essentielles à l'Homme d'Etat , vous sont héréditaires.

E P I T R E. iij

*Mais ce qui suffiroit seul à
votre gloire , c'est la confiance
intime dont vous honore S A
M A J E S T É' , & que votre
attachement particulier pour sa
Personne , & pour la gloire de
son Règne , vous a si justement
acquise.*

*Je suis avec le plus profond
respect ,*

MONSIEUR,

Votre très - humble ,
& très-obéissant ser-
viteur, MALOUIN.

APPROBATION
de Messieurs les Doyen & Docteurs
Régens de la Faculté de Médecine
en l'Université de Paris.

N O U S soussignés Docteurs-Ré-
gens de la Faculté de Médecine
en l'Université de Paris , nommés
par ladite Faculté pour examiner
le Livre intitulé : *Chimie Medici-*
nale ; contenant la maniere de , &c.
par M. M A L O U I N notre Con-
frere , avons reconnu que l'Auteur ,
après avoir donné des preuves de
la profondeur de ses connoissances
dans la Chimie , soit par les Leçons
qu'il en a faites au Jardin Royal , n'é-
tant que Bachelier , soit par son Livre
publié en 1734, fait voir aujourd'hui
qu'il sçait mettre les résultats de sa
Théorie & de ses Expériences , à la
portée de ceux qui seroient le moins
versés dans cet Art.

Nous assurons de plus , que les
Observations où il veut bien entrer
dans les plus petits détails, concernant
les choses les plus communes , &

vj

souvent les plus négligées, peuvent être à ceux qui y feront attention, d'une grande utilité pour la conservation de la santé, & la guérison des maladies. A Paris, ce 27 Juin 1750. Signés, F A L C O N E T, Médecin Consultant du Roi ; B A R O N.

O u y le rapport de Messieurs Falconet & Baron, Docteurs-Régens de notre Faculté, Commissaires nommés pour examiner le Livre qui a pour Titre : *Chimie Médicinale, &c.* consens pour la Faculté que ledit Livre soit imprimé. Fait aux Ecoles de Médecine de Paris, ce premier Juillet 1750. Signé, J. B. T. M A R T I N E N Q, Doyen de la Faculté de Médecine de Paris.

A P P R O B A T I O N
de Messieurs les Professeurs en
Pharmacie.

N O U S soussignés Docteurs-Régens de la Faculté de Médecine en l'Université de Paris, & Professeurs en Pharmacie, avons lû avec beaucoup de plaisir le Livre intitulé,

Chimie Médicinale , &c. par M. MALOUIN notre Confrere. On ne ſçauroit trop louer le zèle de l'Auteur, pour ce qui peut affurer la bonne Pratique, & concourir au progrès de la Pharmacie: c'eſt le but qu'il paroît s'être propoſé dans ſa Chimie Médicinale, où il a judicieuſement retranché tout ce qui eſt ſuperflu & de ſimple ſpéculation dans la plûpart des Livres qui traitent de la même matiere; c'eſt pourquoi nous penſons que cet Ouvrage qui eſt de pure pratique, tant pour la compoſition des Remedes, que pour leurs uſages, ſera reçu très-favorablement du Public. A Paris, ce 12 Juillet 1750. Signés, M E R Y; B O Y E R, Médecin ordinaire du Roi.



AVERTISSEMENT.

LES Remedes qu'on ne voit point annoncés dans les Tables des Chapitres de ce Livre, sont indiqués dans celle des Matieres; & les Maladies y sont indiquées aussi, suivant l'ordre alphabétique.

On prescrit pour les compositions des Remedes, une petite quantité de chacune des drogues qui y entrent, en proportion : ceux qui voudront l'augmenter ou la diminuer encore, pourront le faire, suivant leurs vûes ou leurs besoins, en gardant toujours les mêmes proportions indiquées dans ce Livre.

Lorsqu'on dit, *parties égales ; ou tant de parties de l'un, & tant de parties de l'autre, &c.* on parle du poids, & non pas de la mesure.

On entend par Poisson, la

AVERTISSEMENT. ix
moitié du demi-septier; le Demi-septier est la moitié de la chopine ; & la Chopine la moitié de la Pinte. La Pinte pèse à peu près deux livres ; de sorte que lorsqu'on détermine la quantité des drogues par ces mesures, on indique en même-tems leur poids.

La Goutte est d'un grain à peu près , selon la pesanteur spécifique de la liqueur dont on parle. Le poids de grain est celui d'un bon grain de froment ou d'orge.

Il y a vingt-quatre grains au Scrupule ; trois scrupules au Gros , ou à la Dragme ; & huit gros à l'Once. La Livre est de seize onces.



TABLE DES CHAPITRES

Contenus dans ce Tome
premier.

CHAPITRE	PLAN du Li-
PREMIER.	vre. Page 1
II. <i>De la Pharmacopée Chimique , en général.</i>	15
III. <i>Des Vaisseaux.</i>	18
IV. <i>Explication des termes de Chi- mie.</i>	26
V. <i>De la Distillation.</i>	33
VI. <i>De la Sublimation.</i>	38
VII. <i>De la Rectification.</i>	39
VIII. <i>De la Dissolution.</i>	42
IX. <i>De la Cristallisation.</i>	44
X. <i>De la Précipitation.</i>	47
XI. <i>Du Feu.</i>	48
XII. <i>De l'Air.</i>	50

T A B L E xj

XIII. <i>De l'Eau.</i>	Page 50
XIV. <i>De l'Huile, en général.</i>	63
XV. <i>Du Sel, en général.</i>	65
XVI. <i>De l'Acide, en général.</i>	66
XVII. <i>Des Alkalis, en général.</i>	69

S E C O N D E P A R T I E.

CHAPITRE D E S Ani- PREMIER. D *maux, en gé- néral* Page 71

II. <i>Du Lait.</i>	85
III. <i>Du Petit-Lait.</i>	98
IV. <i>Du Sel de Lait.</i>	106
V. <i>De l'Eau de mille-fleurs.</i>	108
VI. <i>Du Fébrifuge de coquilles d'œufs.</i>	111
VII. <i>Des Cloportes.</i>	115
VIII. <i>Du Corail préparé.</i>	117
IX. <i>Du Magistere & du Sel de corail.</i>	121
X. <i>De la Teinture de corail.</i>	124
XI. <i>Du Sirop de corail de Querce-</i>	

<i>tan , ou de Duchesne.</i>	Page 126
XII. <i>Sirop de corail composé.</i>	128
XIII. <i>De la Vipere.</i>	134
XIV. <i>De la Poudre de vipere.</i>	145
XV. <i>De l'Esprit, & du sel volatil de vipere.</i>	148
XVI. <i>Sel, & Gouttes céphaliques d'Angleterre.</i>	156
XVII. <i>De la Corne de cerf.</i>	165
XVIII. <i>De l'eau , de l'esprit , & du sel volatil de corne de cerf.</i>	171
XIX. <i>De l'Huile de Dippel.</i>	180
XX. <i>Du Sel ammoniac.</i>	182
XXI. <i>Feurs de sel ammoniac , avec l'Hématite.</i>	187
XXII. <i>Esprit-volatil-urineux de sel ammoniac.</i>	181
XXIII. <i>Sel-volatil-urineux du sel ammoniac.</i>	195
XVIV. <i>Sel-volatil-huileux aro- matique.</i>	198
XXV. <i>Des Injections Anatomic- ques.</i>	206

TROISIEME PARTIE.

CHAPITRE **D**ES Végétaux,
PREMIER. *en général.*
Page 277

- II. *De l'usage des Plantes en Médecine.* 230
- III. *Des décoctions des Plantes.* 235
- IV. *Des sucres des Plantes.* 242
- V. *Des eaux distillées des Plantes.* 245
- VI. *De l'eau de Lavande, & de l'eau-de-vie de Lavande.* 255
- VII. *De l'eau de fleurs d'Orange.* 262
- VIII. *De l'eau de Mélisse composée, ou eau des Carmes.* 265
- IX. *Des Huiles des plantes.* 268
- X. *Des Esprits ardens.* 279
- XI. *De l'Esprit ardent de genièvre.* 281

xiv T A B L E

XII. <i>Des Extraits.</i>	Page 284
XIII. <i>De l'extrait d'Opium, ou Laudanum.</i>	287
XIV. <i>De l'Extrait de cochléaria.</i>	293
XV. <i>L'Extrait d'Enula-campana, ou d'aunée.</i>	295
XVI. <i>De l'extrait d'Absynthe.</i>	297
XVII. <i>Teinture d'absynthe, ou Quintessence d'absynthe.</i>	300
XVIII. <i>Des sels des Plantes.</i>	303
XIX. <i>Des sels fixes des Plantes.</i>	307
XX. <i>Du sel d'Absynthe.</i>	323
XXI. <i>De la Soude.</i>	317
XXII. <i>Du sel de Seignette.</i>	320
XXIII. <i>Du Vin.</i>	328
XXIV. <i>L'usage médicinal du Vin.</i>	337
XXV. <i>Du Vinaigre.</i>	350
XXVI. <i>Du Vinaigre distillé.</i>	363
XXVII. <i>Du Vin émétique.</i>	367

DES CHAPITRES. xv

XXVIII. Collyre de Lanfranc.	Page 374
XXIX. De l'Eau-de-vie.	377
XXX. De l'Esprit-de-vin.	387
XXXI. De la crème de Tartre,	403
XXXII. Tartre émétique, ou Tartre stibié.	410
XXXIII. De l'Alkali du Tar- tre.	423
XXXIV. Liqueur de tartre alkali, ou Huile de tartre par défaillance.	429
XXXV. Du Sel végétal.	433
XXXVI. Du Tartre vitriolé.	441
XXXVII. Du Tartre folié, ou feuilleté.	453
XXXVIII. Du Tartre martial.	458
XXXIX. Des Cendres grave- lées.	461
XL. De la Pierre à cautere.	463
XLI. Remedes contre la Pierre, en général.	465
XLII. Remedes contre la Pierre, en particulier.	472

xvj T A B L E , &c.

XLIII. *Poudre lithontryptique.*
Page 479

XLIV. *Remede de Mademoiselle
Stephens.* 482

XLV. *Du savon de Starkey.*
492

XLVI. *Des Pilules de Starkey.*
497

XLVII. *De la Thérébenthine.*
500

XLVIII. *De l'Eau de Goudron.*
505

XLIX. *Des fleurs de Benjoin.*
514

L. *De l'Elixir de Garrus.* 518

Fin de la Table des Chapitres
contenus dans ce Tome
premier,

C H I M I E



CHIMIE MEDICINALE.

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

PLAN DU LIVRE.



E n'ai rien négligé pour rendre ce Livre utile au Public. J'y ai eu en vûë le progrès de la Pharmacie pour le soulagement des malades. Je m'y suis abstenu des termes de l'Art, lorsque j'ai pû m'exprimer par le langage ordinaire : le stile en est concis, mais simple, pour que tout le monde puisse le lire & l'entendre. Je me suis abstenu d'y faire

CHAP. I.

Tome I.

A

2 PART. I. CHIMIE

CHAP. I.

des raisonnemens de théorie, je les réserve pour le Traité de Chimie Physique que je compte donner dans la suite ; de sorte que ceux qui veulent lire un Ouvrage uniquement de pratique pour la composition des remedes, & pour le traitement des malades, ne seront pas distraits dans cette Pharmacopée par des raisonnemens de spéculation, qui ne sont souvent que des conjectures ; & les Lecteurs n'y seront point arrêtés par des recherches physiques, qui quelquefois sont plus curieuses qu'utiles. Je ne rapporte dans ce Livre que ce que les Apothicaires ne doivent point ignorer dans la préparation des remedes, & ce que les Médecins sont dans l'obligation de sçavoir, surtout pour l'usage des médicamens dans la cure des maladies.

J'ai répété quelquefois certaines choses essentielles & peu connues, lorsqu'elles sont de nature, qu'il est nécessaire que le Médecin les ait toujours présentes à l'esprit, ou lorsque j'ai pû le faire en peu de mots, & que le Lecteur auroit été plus distrait par un renvoi, que par une répétition.

Je me suis donné beaucoup de

peine, & j'ai fait de la dépense pour rendre cet Ouvrage correct ; cependant je ne présume pas avoir été assez habile pour ne m'y être pas trompé : Si on y trouve quelques fautes, je prie qu'on se souvienne qu'il n'y a point de Livre parfait : & je suis prêt à sortir de l'erreur, si on veut bien me faire connoître que j'y suis sur quelque article. Au reste, on ne doit pas juger par une lecture de quelques minutes, d'un Ouvrage de plusieurs années, ni médire du Livre entier, par quelque endroit qu'on y croiroit défectueux.

Ce Traité de Chimie Médicinale est partagé en quatre Parties : on trouve dans la première, les généralités, qui sont les principes communs aux trois autres Parties. Cette première Partie est divisée en dix-sept Chapitres.

La seconde Partie de ce Livre renferme les préparations des principaux remèdes tirés du genre des animaux, & elle est partagée en vingt-quatre Chapitres.

La troisième Partie traite des remèdes les plus usités qu'on fait avec les

4 PART. I. CHIMIE

CHAP. I.

végétaux ; & cette Partie contient quarante-six Chapitres.

On trouve dans la quatrième & dernière Partie, les compositions médicinales des minéraux, & elle est divisée en quatre-vingt-quatorze Chapitres.

Le premier Tome comprend les trois premières Parties ; & le second est composé de la quatrième.

Cette Pharmacopée Chimique est un Ouvrage de pratique, dans lequel je ne hasarde point de conjectures : je n'y parle que d'après l'expérience & l'observation, qui font le langage du Médecin, & qui le font agir avec autant de certitude, qu'il est humainement possible.

En suivant ces principes, sçavoir l'expérience & l'observation, on ne peut dire que la Médecine est conjecturale, que parce qu'on peut dire que presque toutes les connoissances humaines le sont. Si on veut examiner la chose, & juger sans préjugé, on trouvera la Médecine plus certaine que la plupart des autres Sciences. En effet, si une Science doit passer pour plus certaine lorsqu'on en voit les règles plus constamment suivies, les Méde-

ains sont plus en droit de réclamer ce témoignage en leur faveur, que les autres Sçavans. Quel contraste de maximes dans l'Eloquence, la Politique & la Philosophie ! Socrate a fait oublier Pithagore ; la doctrine de Socrate a de même été changée par Platon son Eleve ; Aristote formé dans l'Ecole de Platon, semble n'avoir écrit que pour le contredire. Et, pour se rapprocher de nos jours, nos Peres ont vû Descartes fonder son empire sur les ruines de l'ancienne Philosophie : Ses succès ont été si éclatans, qu'il sembloit avoir fait disparoître devant lui tous les Philosophes du monde, & cependant moins d'un siècle a suffi pour changer presque toute sa doctrine, par celle de Newton, qu'on censure aujourd'hui avec un pareil avantage.

On voit au milieu des ruines des Ecoles de Pithagore, de Socrate, de Platon, d'Aristote, de Descartes & de Newton, Hippocrate qui vivoit avant Platon, jouissant encore aujourd'hui de la même estime que ses Contemporains lui ont accordée : Sa doctrine subsiste encore aujourd'hui, au lieu que celles des autres Sçavans

6 PART. I. CHIMIE

CHAP. I.

ses Contemporains , sont oubliées ; ou décriées depuis long-tems.

Cependant on pourroit peut-être dire qu'Hippocrate n'étoit pas un plus grand homme que Socrate ou que Platon : on comprend aisément que sa doctrine n'a été plus durable que celle de ces Sçavans , que parce que la Médecine dont Hippocrate a traité , a quelque chose de plus constant , que n'ont les Sciences que ces grands Philosophes cultivoient.

Cette foule d'opinions littéraires ou philosophiques qui tour à tour ont amusé le monde , est ensevelie depuis long-tems ; & l'Art qui a pour but la santé des hommes est encore aujourd'hui à peu près le même qu'il étoit du tems d'Hippocrate , malgré l'immense intervalle des tems, malgré les changemens nécessaires qu'ont introduits en Médecine la variété des climats , la différence des mœurs , les maladies inouïes aux siècles passés : toutes les découvertes faites par Galien , par Avicenne , par Rhasis , par Fernel , & par Boerhaave , n'ont servi qu'à confirmer les anciennes.

J'espère qu'on ne trouvera pas mauvais que j'aye essayé ici de détruire un

préjugé si préjudiciable au bien public & à l'Art que j'exerce. Il est du devoir d'un citoyen de faire tous ses efforts pour arracher les hommes à une prévention qui expose souvent leur vie, en les privant des secours que la science & le travail pourroient leur donner. Combien d'hommes ont été dans tous les tems, & sont encore tous les jours, les victimes de ce préjugé ! C'est pourquoi les Magistrats attentifs à la conservation de la vie des citoyens, se sont toujours fait le plus essentiel devoir de leurs Charges, de protéger la Médecine.

Cette Science ayant pour base la Physique, participe à ses incertitudes comme à ses avantages ; mais c'est la Médecine théorique qui a l'incertitude de la Physique, & non pas la Médecine pratique, la Médecine d'observation.

Ce qu'il y a de plus simple est souvent ce qu'il y a de plus utile, quoique ce soit rarement ce qu'il y a de plus agréable. La solidité des faits est aussi utile que la vanité des raisonnemens peut être amusante ; une histoire des effets des remèdes dans les maladies seroit plus utile encore

8 P A R T. I. C H I M I E

CHAP. I. qu'une théorie sur les vertus des remèdes, & sur la nature des maladies ; c'est ce que j'ai toujours ici en vûe, en rapportant les propriétés des médicamens dont je donne les préparations dans ce Livre.

Je ne prétens pas me donner pour l'inventeur de tout ce dont j'y traite, mais je puis assurer que j'ai constaté la vérité de tout ce que j'y avance, par les expériences que j'ai faites dans mon Laboratoire, & chez quelques-uns des Apothicaires qui m'ont appelé à leurs préparations des remèdes. Pour ce qui est de la méthode de les employer, j'en suis redevable aux Médecins de Paris, à ceux de Montpellier, & à ceux de Caën, avec lesquels j'ai pratiqué la Médecine.

J'ai fait usage du Manuscrit Chinois, intitulé *Pen Sau Kan mou*, dont l'Auteur se nomme *Li Tchi Sin*; c'est M. de Jussieu qui a eu la bonté de me le prêter pour cet usage. Il paroît que l'Auteur de ce Manuscrit Chinois y a fait un précis de toute la Médecine des Chinois, comme quelques sçavans Critiques assurent qu'Hippocrate a fait dans ses Ouvrages le précis de toute la Médecine des Grecs,

Ce Manuscrit a été traduit à la Chine par M. Vandermonde , Médecin de la Faculté de Paris. La façon des Chinois de préparer les remèdes , & leur méthode de les employer pour la guérison des maladies , peut dans plusieurs cas , être utile en Europe. Il seroit fort avantageux qu'il y eût entre toutes les Nations un commerce des connoissances utiles pour la guérison des maladies : c'est sans doute dans cette vûë qu'Hippocrate vouloit qu'un jeune Médecin allât en différens Pays , non pas comme voyageur seulement , mais comme Médecin , pratiquant la Médecine avec les Médecins de chaque lieu , ce qui seroit très-propre à rendre le traitement des malades plus varié , selon les différens accidens , sans être plus composé.

Je ne me suis proposé en aucun endroit de cet Ouvrage , de combattre le sentiment de qui que ce soit ; au contraire, en m'attachant, autant qu'il m'a été possible , à la vérité , j'ai évité avec soin d'indiquer ceux qui se sont trompés , je n'en ai fait connoître que l'erreur ; & au contraire j'ai souvent profité de l'occasion de faire connoître les Auteurs auxquels on a l'obliga-

CHAP. I. tion de quelque découverte dans les matieres dont je traite dans cet Ouvrage.

Je me suis attaché surtout à détailler clairement les operations qu'il faut faire pour préparer les remedes. J'avertis des précautions qu'il faut prendre dans ce travail ; j'indique le choix des drogues simples qu'on employe pour faire les médicamens composés, & je donne les moyens de les conserver.

Je détermine les doses des remedes ; j'explique la méthode de s'en servir pour la guérison des maladies, tant internes, qu'externes, & j'avertis des occasions où ils feroient d'un mauvais usage.

Enfin j'enseigne comment on peut s'assurer qu'un remede est légitime & bien préparé ; & au contraire, comment on peut découvrir qu'il est falsifié.

Ce Livre est une seconde édition de mon Traité de Chimie, duquel j'ai retranché les raisonnemens spéculatifs, & les compositions qui ne servent point au soulagement des malades.

Il n'est point, que je sçache, de

Livre fait précisément sur le plan de celui-ci : il y a un grand nombre de Pharmacopées qui renferment les compositions des médicamens, mais elles n'enseignent pas leurs vertus, ou elles ne font que les indiquer en général, sans donner la méthode de les employer à propos, en distinguant les cas où ils sont salutaires, de ceux où ils sont inutiles, & même contraires quelquefois.

Il est aussi des Livres qui traitent des propriétés des médicamens, mais ils n'instruisent point des moyens de les composer, & des précautions qu'il faut prendre dans leur préparation, & leur choix.

Enfin les uns & les autres s'étendent en raisonnemens de théorie ; les uns sur la description & la composition des remèdes, & les autres sur leur mécanique ou façon d'agir ; au lieu que c'est ici un Ouvrage purement de pratique, qui apprend la manière de bien préparer les remèdes, & la méthode de les employer sagement dans les maladies.

J'ai recherché avec soin la véritable façon dont on préparoit certains remèdes dans les tems qu'ils avoient

plus de réputation qu'ils n'en ont aujourd'hui, & j'ai rétabli leur préparation originelle, parce qu'il y a apparence que le discrédit dans lequel quelques-uns de ces remèdes sont tombés, vient, du moins en partie, des changemens qu'on a apportés dans leur préparation, parce que l'omission des circonstances les plus légères en apparence, dans la composition des médicamens, peut les rendre inutiles, & quelquefois même dangereux; par exemple, l'omission de l'esprit de vin dans la préparation de certains remèdes, tels qu'est le Turbith minéral, où cet esprit est absolument nécessaire, pour adoucir les eaux fortes qui entrent dans leur composition, cette omission, dis-je, rend ces remèdes dangereux.

Je n'ai mis des citations dans ce Livre, que lorsqu'elles ont été nécessaires, parce que souvent les citations & les notes marginales sont plus propres à faire connoître de l'érudition, qu'à faire comprendre la chose dont on traite.

Lorsque j'ai été obligé de citer des Auteurs, j'en ai rapporté les passages dans la Langue dans laquelle ils ont

été écrits ; j'ai rapporté en Grec , & non pas en Latin , les passages de quelques Auteurs Grecs que j'ai cités, & je les ai traduits en François ; ce qui est d'autant plus convenable , que la Langue Grecque a plus de rapport avec la Françoisse , qu'avec la Latine.

En parlant des Auteurs , je les ai nommés du nom qu'ils avoient dans le Pays où ils vivoient ; je n'ai point rapporté leur nom en Latin , pour ne point déguiser ainsi comme on fait ordinairement, leurs noms véritables : par exemple , je n'ai point appelé *Quercetanus* , l'Auteur du Livre intitulé *Pharmacopœa dogmatica restituta* : c'étoit un Médecin François qui vivoit à la fin du seizième siècle : on le nomme communément *Quercetan*, lorsqu'on veut rendre son nom en François , au lieu qu'il se nommoit *Joseph Duchesne la Violette*. On a confondu par le nom latin *Poterius* , deux Médecins Chimistes, l'un qui se nommoit Potier , qui est mort en Hongrie , & l'autre étoit la Poterie , qui est mort en Italie. On s'est trompé aussi au sujet du nom de *Nicolas Præpositus* , qui étoit un Médecin de Tours , nommé le Prevost ; il vivoit

CHAP. I. à la fin du quinzième siècle; cet Auteur est connu par une Pharmacopée, dans laquelle il a refondu celle de *Nicolas Salernitanus*, qu'on a nommé aussi *Nicolas Florentinus*; & même il y en a eu qui ont crû que ces deux noms étoient ceux de deux hommes différens, quoiqu'ils le soient d'un seul homme qui vivoit à la fin du quatorzième siècle: ce qui a fait l'erreur, c'est qu'il étoit né à Florence, & qu'il a vécu & est mort à Salerne. Le Prevost *Præpositus* avoit aussi extrait dans sa Pharmacopée, celle de *Nicolas Myrepsus*, dont on a crû que le nom étoit *Myrepsi*, & qu'il avoit été latinisé; cependant cet Auteur se nommoit seulement *Nicolas*, il étoit d'Alexandrie en Egypte, & vivoit dans le douzième siècle; Quelques-uns avec Bauderon, l'appellent *Myrepse*; cependant son véritable nom est *Nicolas*, auquel on a joint l'épithète, Pharmacien *Myrepsus*, de *μύρον*, onguent, huile, &c. Il faut remarquer que l'art de préparer les onguens & les emplâtres, étoit pour ainsi dire, la Pharmacie par excellence, dans les tems où elle ne consistoit qu'à faire des infusions ou des décoctions de

M E D I C I N A L E. 15

simples , à tirer des jus des plantes , à faire des poudres & à les allier , comme on le fait encore aujourd'hui , pour la thériaque avec du miel , du vin , ou des suc d'herbes.

De ce mot *μύρον* , vient le nom *Myre* , qui convient à tout homme qui a l'art de composer , ou qui fait profession de vendre , ou qui sçait employer de quelque façon que ce soit , les onguens , les emplâtres , les huiles , les embrocations , &c.

C H A P I T R E II.

De la Pharmacopée Chimique en général.

ON sçait que la Pharmacie est la science des remedes , & qu'elle se dit plus particulièrement de l'art de les composer. CHAP. II.

La Pharmacie consistoit , dans les premiers tems , à faire le mélange de drogues réduites en poudre , qu'on allioit quelquefois avec du miel & du vin , comme est la composition de la thériaque ; ou à tirer & à dépurer les

CHAP. II. fucs des plantes médicinales ; ou à faire des infusions & des décoctions, & à faire quelques onguens, emplâtres, & cataplasmes.

De sorte que la Pharmacie étoit dans ces tems-là, très-bornée ; c'est pourquoi il n'est point fait mention des Pharmaciens de ce tems, quoiqu'il y en ait toujours eu, chez qui on achetoit les drogues, & qui en avoient une connoissance particuliere. Ces gens-là, du moins parmi les Grecs, avoient un lieu pour les ferrer, & on appelloit ce lieu *ἀποθήκη*, qui veut dire *serre* ou *magasin* ; & du mot Grec *ἀποθήκη*, est dérivé le nom François *Apothicaire* ; de sorte qu'on peut dire que les Apothicaires sont aussi anciens que la Médecine, comme on peut dire, qu'il y a aussi eu de tous tems des Chirurgiens, même capables de faire les opérations les plus difficiles de la Chirurgie : Hippocrate en parle, lorsqu'il dit, qu'il ne fera point lui-même l'opération de la taille, qu'il la laissera aux Opérateurs, &c.

Dans la suite, la connoissance des remedes étant devenuë plus étenduë, & l'art de les préparer & de les composer s'étant perfectionné, la Phar-

macie est devenuë aussi plus considérable , & les Pharmaciens plus employés , & plus notables.

Du tems de Galien, la Pharmacie fut portée à une grande perfection , & ce grand Médecin contribua beaucoup à son progrès, quoiqu'il n'ait point fait usage de la Chimie , & qu'il paroisse l'avoir ignorée. Galien ayant ainsi perfectionné cette Pharmacie , on a appelé Pharmacie Galénique , celle qui n'opere point par des moyens chimiques , mais seulement par ceux qu'on tient de Galien, pour la plus grande partie.

La Chimie peut être fort ancienne , mais elle a été long-tems sans fournir de remedes ; j'espere le faire voir dans l'histoire de cette Science , à laquelle je me propose de travailler.

On entend ordinairement par Pharmacopée, un Livre qui traite de la composition des remedes, & Pharmacopée Chimique, se dit d'un Traité de remedes composés par le moyen de la Chimie.

CHAPITRE III.

Des Vaisseaux.

CHAP. III. **T**OUS les arts ont leurs instrumens, la Pharmacie a les siens, qui sont des fourneaux, des vaisseaux, & d'autres outils.

La Chimie employant le plus souvent dans ses opérations, le feu qui fond les matieres sur lesquelles on opere, rarement on les expose à feu nud, on est souvent obligé de les contenir dans des vaisseaux; de-là les creusets, les coupelles, &c. Quelquefois il ne faut pas que le feu soit immédiatement appliqué, même aux vaisseaux qui contiennent les matieres; de-là les capsules pour le bain de sable, & les cuvettes pour le bain-marie & le bain de vapeur; ou bien les choses qu'on expose au feu sont d'elles-mêmes liquides, de sorte qu'elles n'y peuvent être présentées que dans des vaisseaux; de-là les cucurbites, les cornuës, les matras, &c.

Il y a aussi pour contenir, & pour CHAP. III.
conduire le feu, des instrumens, qui
en augmentent, ou en moderent la
force, selon le besoin; de-là les diffé-
rens fourneaux, &c.

Les premiers vaisseaux dont on se
soit servi pour la distillation, étoient
de plomb, & j'ai vû des Apothicaires
en Province qui s'en servoient encore
pour distiller certaines eaux, comme
celles de laitue, de pourpier, &c. Les
Anciens étoient dans cet usage, par-
ce que les vaisseaux de plomb ne
peuvent prendre qu'un degré de cha-
leur temperé & égal; ils les estimoient
sur-tout pour la distillation des eaux
froides, & ils croyoient que le plomb
y augmentoit cette qualité; mais on
s'est apperçû que les eaux distillées
par des vaisseaux de plomb, étoient
sujettes à causer des accidens fâcheux,
comme des coliques, & des engour-
dissemens des membres: on a recon-
nu que ces mauvais effets étoient pro-
duits par une céruse, que le feu & les
sels des eaux détachent du plomb.
Voyez dans la quatrième Partie, le
chapitre X. du Plomb; & le chapitre
XV, de la Céruse.

Pour éprouver si des eaux distillées

CHAP. III. participent des mauvaises qualités du plomb, il faut y faire tomber quelques gouttes d'esprit de vitriol ; s'il se précipite de la céruse, elles ne valent rien.

Aux vaisseaux de plomb on substitua ceux de cuivre ; mais ceux-ci ont des effets qui ne sont pas moins dangereux, comme sont des vomissemens violens, des convulsions, & des douleurs dans les entrailles : le cuivre se rouille fort aisément en se couvrant de verdet, qui est un poison.

Pour sçavoir si les liqueurs ont pris de la qualité des vaisseaux de cuivre, il faut les éprouver par un esprit, ou par un sel alkali volatil urineux, comme est celui de sel ammoniac, qui le développe promptement, en donnant à la liqueur une couleur bleuë. Voyez les Chapitres VI & VII. de la quatrième Partie ; du Cuivre, & du Verdet.

Les vaisseaux de cuivre ont encore un inconvénient, qui est de donner presque toujours une chaleur trop âpre aux matieres qu'ils renferment.

Cependant, on se sert de chaudières de cuivre rouge dans les Fabriques du sucre, & l'expérience a fait con-

noître que ces chaudières de cuivre rouge , y étoient plus propres que celles de fer ; on se sert aussi de bassines de cuivre rouge pour faire les confitures , les sirops & les conserves , préférablement à des bassines de cuivre jaune , quoique le cuivre rouge se verdisse plus aisément que le cuivre jaune.

On a aussi trouvé un moyen de prévenir les mauvais effets des vaisseaux de cuivre , qui est de les étamer ; mais l'expérience apprend que les vaisseaux d'étain ne sont pas aussi purs que ceux de verre ou de terre ; les viandes se corrompent plus aisément dans des vaisseaux d'étain , que dans des vaisseaux de plomb même.

Si on appréhende de se servir de vaisseaux de plomb , il faut appréhender aussi de se servir de vaisseaux étamés , parce que tous les Chaudronniers sont dans l'usage de mêler du plomb avec l'étain pour faire leur étamage , & ils y mettent plus ou moins de plomb , selon que l'étain est plus ou moins fin ; ils mettent ordinairement avec un étain bien fin , comme est celui de Malaque , autant de plomb que d'étain : ils disent que

CHAP. III. par ce moyen , leur étamage est plus brillant ; il est vrai que l'étamage fait avec l'étain seul , est moins beau , quoiqu'il soit plus blanc , au lieu que lorsqu'il y a du plomb mêlé avec l'étain , l'étamage est plus éclatant. C'est ce dont je me suis assuré en me mettant au fait du travail des Chaudronniers , dans la vûe de blanchir la surface intérieure des vaisseaux de cuivre avec du zinc , comme on les étame ordinairement. Voyez les Mem. de l'Acad. R. des Scienc. année 1742. p. 76.

Lorsqu'on a un alembic neuf , il faut l'étrenner , en y distillant de l'eau qu'on rejette comme mauvaise , parce que les alembics neufs communiquent toujours par les premières distillations qu'on y fait , une mauvaise odeur de l'étamage.

Si l'on employe des bassines d'étain , ou de cuivre étamé , pour faire l'évaporation de la dissolution des sels , ou si on fait le mélange de la crème de tartre avec l'alkali du tartre , pour faire le sel végétal , ou avec la soude , pour faire le sel de seignette , il se précipite une poudre bleuâtre qui vient de l'étamage ; les bassines de

cuivre y sont meilleures , sur-tout CHAP. III.
celles de cuivre jaune ; mais il est encore plus à propos de se servir pour cela de vaisseaux de verre ou de terre.

Les vaisseaux de fer sont incommodes , parce qu'ils sont trop pesans & difficiles à chauffer ; d'ailleurs étant sujets à rouiller , il faut beaucoup de soin pour les tenir propres , & quoique la rouille du fer ne soit pas contraire à la santé , c'est toujours un grand inconvénient.

On peut dire en général , que les vaisseaux de verre ou de terre sont les meilleurs ; ils ne communiquent aucune mauvaise qualité , surtout ceux de verre ; & par leur moyen le feu agit plus naturellement sur les matieres.

Cependant le vernis de la poterie de terre , mérite qu'on y fasse attention , pour la préparation des alimens & des médicamens ; il faut faire bouillir de l'eau dans ces vaisseaux avant que de s'en servir ; j'ai trouvé quelquefois que cette eau avoit du goût.

Il faut recuire tous les vaisseaux qui sont destinés à servir au feu , soit qu'ils soient de verre , soit qu'ils soient de fayance , ou de terre ; pour recuire

CHAP. III. les vaisseaux il les faut mettre au feu ; les chauffer doucement & par degrés ; & il ne faut pas les retirer du feu tout d'un coup, il faut faire enforte qu'ils réffroidissent par degrés, comme on les a chauffés.

Lorsqu'on a une grande quantité de vaisseaux de verre à recuire, il faut les mettre dans un four qui ne soit pas chaud, ou qui le soit peu, & y allumer un feu qu'on laissera éteindre sans l'en retirer ; les bouteilles de gros verre prennent une couleur brune pendant qu'on les recuit ainsi.

Les vaisseaux de verre qui n'ont pas été recuits, sont plus sujets à casser ; c'est pourquoi en général, les vaisseaux de verre sont plus sujets à casser au feu, la première fois qu'on s'en sert, que dans la suite, parce que la première opération qu'on fait avec, tient lieu de recuison ; & on voit que plus des cornuës de verre ont servi, meilleures elles sont. Les vaisseaux de verre fort étroits sont sujets à casser, lorsque n'ayant point été recuits, on les frotte avec un bouchon mouillé.

Il est bon de sçavoir que les vaisseaux de verre rincés & mis à dégoutter, cassent assez souvent lorsqu'ils

qu'ils sont neufs , s'ils sont inégaux dans leur épaisseur; ce qui n'arrive pas lorsqu'ils sont également épais partout : je rapporte ici des faits, j'en donnerai l'explication dans le Traité de Chimie Physique.

Avant que de mettre au feu une cornuë, un matras, ou une cucurbite, pour faire quelque opération, il faut en frotter le fond sur du graïs ou sur du sablon ; il suffit d'user ainsi la surface polie du verre, dans le point sur lequel le vaisseau en place, est appuyé : par cette précaution, les vaisseaux seront moins sujets à casser sur le feu.

Les creusets en tems humide, sont sujets à casser, lorsque la matiere sur laquelle on opere vient à s'y fondre : il faut avoir attention de les faire sécher doucement, immédiatement avant que de s'en servir.

Lorsqu'on a à verser quelque matiere bien chaude dans un vaisseau, il faut auparavant faire chauffer ce vaisseau, pour éviter les accidens qui arriveroient par le contraste subit du chaud & du froid ; & peut-être de l'humide. Lorsque c'est une matiere métallique fondue qu'on a à verser, il

faut auparavant graisser en dedans le vaisseau dans lequel on va la verser.

Je crois devoir faire observer ici que la vapeur du charbon humide est très-dangereuse pour la santé : il faut brûler du charbon sec.

On peut se servir d'une éponge trempée dans de l'eau bouillante , pour voir dans les balons ou dans les récipients, lorsqu'on fait des distillations.

CHAPITRE IV.

Explication des termes de Chimie.

CHAP. IV.

EN écrivant ce Livre, on s'est servi, autant qu'on l'a pû, du langage ordinaire ; mais on a quelquefois été obligé d'employer les termes de l'Art, pour rendre certaines choses qu'on n'auroit pû dire autrement, & pour donner plus d'expression & d'énergie à ce qu'on y dit.

Il y a en Chimie, comme dans toutes les Sciences, des termes consacrés pour exprimer des choses qui sont particulières à cette Science. Cela se trouve dans tous les Arts, &

c'est une chose reçue par tout le monde : il n'y a que par rapport à la Médecine, que des esprits faux & mal instruits, qui par prévention haïssent les Médecins & les tournent en ridicule, trouvent mauvais que les Médecins se servent des termes de leur Art, en parlant de remedes & de maladies.

On expliquera ici uniquement les termes propres à la Chimie ; & on n'expliquera que ceux dont on s'est servi dans ce Livre, & qui ne sont point en usage dans le langage ordinaire, ou qui y ont une autre signification, comme *détonner* signifie au-^{Détonner.}tre chose en Chimie qu'en Musique.

Détonation signifie la même chose^{Détonation.} que fulmination : c'est un bruit impétueux & subit, comme est celui que fait la poudre fulminante, ou le salpêtre mêlé avec une matiere sulphureuse, & mis au feu, comme lorsqu'on fixe le nitre par le charbon.

Dulcification, comme qui diroit^{Dulcification.} adoucissement, c'est une opération par laquelle on adoucit avec l'esprit de vin, les acides les plus corrosifs, comme sont les eaux fortes ; c'est ainsi qu'on fait l'esprit de nitre dolci-^{Dulcifié.}fié, l'eau de Rabel, &c.

28 PART. I. CHIMIE.

CHAP. IV.
Empyreume.

Empyreume, odeur de brûlé ; c'est une odeur désagréable par le feu. C'est un des inconvéniens des distillations. Toute odeur foetide ou mauvaise n'est pas empyreumatique, mais toute odeur empyreumatique est foetide.

Effervescen-
ce.

Effervescence est une espece de fermentation qui se fait dans des liqueurs avec un bouillonnement sensible, comme il arrive dans la dulcification des acides par les alkalis, ou par l'esprit de vin. Voyez *Fermentation*.

Eteindre.

Eteindre ou amortir, se dit particulièrement du mercure, lorsqu'on fait cesser ou qu'on détruit la vivacité de son mouvement, laquelle vivacité l'a fait nommer vif-argent : on l'éteint en le broyant avec des matieres grasses, on lui fait perdre ainsi sa fluidité. On l'appelle dans cet état mercure éteint. Voyez Part. II. Chap. XXVI, de l'onguent mercuriel.

Extinction.

Extinction se dit de la méthode de guérir les maladies vénériennes avec le mercure ; par le moyen de cette méthode, ceux qu'on en traite ne sont point détournés de leurs affaires, parce qu'on prévient l'effet sensible ou apparent du mercure, en mettant entre les frictions un plus grand in-

tervalle de tems qu'on n'en met dans le traitement ordinaire , & en purgeant , lorsque la bouche du malade s'échauffe , & qu'il y a à craindre qu'il ne se fit une salivation trop marquée. C'est à M. Chycoineau , premier Médecin du Roy , auquel on est redevable de cette méthode.

Fermentation est une action qui se passe entre des matieres de différente nature , qui sont à portée l'une de l'autre. Fermentation.

Fermentation est un nom générique qui convient aussi à effervescence , pourriture , &c. Toute pourriture , toute effervescence est fermentation , mais toute fermentation n'est pas pourriture ni effervescence : il y a plusieurs especes de fermentations ; il y a fermentation chaude , fermentation froide , &c.

Fermentation avec effervescence se fait avec un bouillonnement des liqueurs qui fermentent ; au lieu que la fermentation simplement dite n'est qu'avec un gonflement qui même n'est quelquefois pas sensible , comme est la fermentation de la pâte par la levure de biere , ou par le levain ou ferment. Ferment.

On a voulu autrefois expliquer presque tout par la fermentation ; on en a depuis connu l'abus , & aujourd'hui on ne veut presque plus expliquer rien par cette opération naturelle , & chacun retranchant de la signification de ce mot , on en est venu au point qu'on a peine à lui en donner une. Souvent on passe ainsi d'une extrémité à une autre , dans tout.

Filtrer.

Filtrer en Chimie , signifie la même chose que couler , lorsqu'on passe une liqueur par un drap , par une étamine , par un linge , ou par un papier , &c. & ce par quoi on filtre une liqueur se nomme *Filtre* : on dit , passer une liqueur par le filtre.

Filtre.

Fleur.

Fleur en Chimie , est une espèce de poussière , qui est une matière divisée & sublimée par la force du feu. *Voy. Part. I. Ch. VI. de la Sublimation.*

Intermede.

Intermede en Chimie , est une matière étrangère ou accessoire , qu'on mêle avec la matière sur laquelle on veut opérer , pour en séparer les parties , & les exposer davantage au feu.

Lut.

Lut , parmi les Chimistes , se prend pour toutes sortes de matières , ciments , ou mortiers , dont on se sert pour la construction des fourneaux ,

ou pour fermer les jointures des vaisseaux qu'on applique les uns contre les autres ; ce qui s'appelle luter les jointures, des vaisseaux ; ou pour garnir en dehors des vaisseaux de verre ou de grais , pour qu'ils puissent soutenir la force du feu , lorsqu'on les veut mettre à feu nud : un matras , une cucurbite ou une cornuë , ainsi garnies de lut , sont nommées cucurbite lutée , cornuë lutée , matras luté.

Luter.

Il y a différentes compositions de lut : les deux plus simples & qui sont plus en usage , sont celui composé de deux parties de sable , & d'une de terre glaise détrempée avec de l'eau ; l'autre est fait de chaux en poudre délayée dans du blanc d'œuf ; on applique celui-ci avec du papier.

Magistère.

Magistère en général , est un état supérieur : il y a autant de magistères , qu'il y a de différens états & de différentes propriétés des choses : il y a magistère de poids , magistère de volatilité , magistère de couleur , magistère d'odeur , &c. Le magistère de poudre est celui dont on entend le plus souvent parler en Chimie ; c'est une poudre parfaitement fine , précipitée de la dissolution d'un corps,

32 PART. I. CHIMIE

CHAP. IV. comme est le magistère de Bismuth.

Régule.

Régule ; toutes les fois qu'on fait fondre un minéral pour en débarrasser la partie métallique , cette partie se nomme régule : régule de plomb, si on a fondu de la mine de plomb ; régule d'antimoine , si on a fait cette opération avec l'antimoine.

Scorie.

Scorie : on nomme scorie la matière grossière , poreuse & dure , qui se trouve sur le régule.

Teinture.

Teinture : on donne le nom de teinture en Chimie , à une liqueur colorée par des parties utiles d'une matière : une teinture est un extrait liquide.

On explique les autres termes de Chimie à mesure qu'ils se rencontrent dans ce Livre : la première fois qu'on les y examine. D'ailleurs, les premiers Chapitres qui suivent , donnent l'explication de quelques termes principaux de cette Science , comme sont ceux de distillation , de sublimation , de déphlegmation , de cohobation , de circulation , de précipité , de concentration , &c.



C H A P I T R E V.*De la Distillation.*

IL y a en général trois sortes de distillations, qui different par les différentes positions de la matiere à l'égard du feu , & par les différentes formes des vaisseaux qu'on employe pour faire ces distillations: sçavoir, la distillation ascendante, qui se fait par l'alembic qui est composé d'une cucurbite ou d'un matras, surmontés d'un chapiteau , au bec duquel est ajusté un récipient. CHAP. V.
Alembic.

La distillation latérale qui se fait par la cornuë , dont le col est ajusté à un récipient.

Et la distillation descendante qui peut se faire de différentes manieres, & avec différens vaisseaux ; lorsqu'on veut employer cette distillation pour tirer l'eau des végétaux , comme des roses , il faut poser un entonnoir dans l'ouverture d'une bouteille , ensuite couvrir cet entonnoir d'un linge clair , qu'on lie autour avec un fil,

CHAP. V. & sur lequel on met les plantes pilées : on pose par-dessus , une petite terrine qui touche, partout, les bords de l'entonnoir ; & on emplit cette terrine de cendres chaudes , mêlées de quelques petits charbons rouges.

On employe plus souvent la distillation descendante pour les matieres qui ne s'élevent pas facilement , pour distiller , par exemple , l'huile de vitriol , & dans certains pays , pour tirer le mercure & l'antimoine de leurs mines. Pour cela , on a deux pots de terre , dont les ouvertures soient semblables , & un plat de terre de la grandeur de l'ouverture de ces pots , & qui soit percé comme un crible. On enfoiit dans terre un de ces pots ; on place sur son ouverture la matiere qu'on veut distiller , & on l'enferme avec l'autre pot qu'on renverse , & qu'on ajuste à celui qui est enfoiit.

Les jointures étant bien lutées , on fait du feu autour du pot de dessus , de sorte qu'il en soit bien couvert.

Il y en a qui mettent aussi au nombre des distillations, une opération par laquelle on fait tomber en liqueur certaines matieres salines qui s'humec-

tent à l'air ; on les expose dans un vaisseau penché sur un autre , de façon qu'à mesure que le sel s'y fond , il dégoutte dans l'autre ; c'est ce qu'on nomme *per deliquium* , ou par défaillance. Voyez , Liqueur de nitre par défaillance , & Liqueur alkaline de tartre par défaillance.

On distingue encore différentes sortes de distillations par rapport à la chaleur ; il y a distillation au bain de vapeur , distillation au bain-marie , distillation au bain de sable ou de cendre , & distillation à feu nud , au feu de charbon , ou à celui de bois , &c.

On employe pour la distillation différens bains ou différens feux , selon les différentes matieres qu'on distille : par exemple , le bain de vapeur ordinaire n'est pas suffisant pour extraire les principes des plantes , il faut les distiller au bain-marie ; le bain-marie comme le bain de vapeur , ne donne point d'odeur d'empyreume aux eaux , aux huiles , ni aux esprits distillés.

Les différens bains ne produisent pas des effets aussi différens , que le font les différens degrés de feu. La chaleur du bain de vapeur pourroit

devenir aussi grande, & même plus grande, que celle du bain-marie ; mais il faudroit pour cela que les jointures des vaisseaux du bain de vapeur fussent parfaitement fermées, ce qui feroit une espece de machine de Papin. Le nitre & le plomb pourroient se fondre ainsi par le bain de vapeur.

Les eaux distillent en gouttes ; les esprits, en stries ou gouttes huileuses ; les acides & les esprits sulphureux, en vapeurs : on sçait qu'il n'y a que l'Ether qui monte dans le chapiteau, sans qu'on l'y apperçoive, quoiqu'il distille sensiblement dans le récipient.

On a cependant trouvé que la plupart des eaux minérales donnent un esprit qui n'avoit point été apperçû des meilleurs Chimistes, parce que cet esprit en distillant, est imperceptible dans le chapiteau de l'alembic, comme y est la liqueur éthérée pendant la distillation. Voyez Mem. de l'Académie Royale des Sciences, 1746, Analyse des Eaux de Plombières.

Il faut dans toutes les distillations prendre garde à ne pas les interrom-

pre , parce qu'il y a beaucoup de matieres dont la distillation ne peut se rétablir , lorsqu'une fois elle a été interrompuë : je l'ai éprouvé dans la distillation du vin.

Il y en a qui pour la distillation se servent d'une méthode qui mérite être quelquefois employée : elle consiste à mettre sur l'ouverture de la cucurbite un papier à filtre ; on le met avant que d'ajuster le chapiteau , & on imbibe auparavant ce papier avec de l'huile ou avec de l'eau , selon les vûes que l'on a en faisant ainsi la distillation.

On peut rapporter dans le Chapitre de la distillation, la concentration qui se fait par le froid ; lorsque, par exemple , la partie aqueuse du vin se glace par un grand froid , & que sa partie spiritueuse s'en trouve par-là séparée. Concentration.

On peut faire la concentration des esprits par le moyen d'alkalis qui absorbent la partie aqueuse des esprits , & qui les rendent ainsi plus forts. On fait la concentration des acides par les métaux qui se chargent de la partie la plus acide , & la sépa-

rent en quelque façon de la partie aqueuse ; c'est ainsi qu'on fait le vinaigre radical.

CHAPITRE VI.

De la Sublimation.

CHAP. VI. **L**A sublimation est une opération par laquelle on sublime un corps volatil, dans un cornet de papier, dans un aludel, &c. ou lorsqu'on le fait monter dans le chapiteau d'une cucurbite, dans laquelle on l'a mis sur le feu. Les sublimations se font ordinairement au feu de sable, & le chapiteau dans lequel on reçoit ce qui se sublime, est le plus souvent sans bec ouvert, ce qu'on nomme ordinairement chapiteau aveugle. Cependant lorsque par l'action du feu, il peut sortir du corps qu'on a mis à sublimer, de l'eau, de l'esprit ou de l'huile, en un mot, quelque liqueur, il faut se servir d'un chapiteau qui ait un bec ouvert, & l'ajuster à un récipient ; dans ce cas, il faut placer

la cucurbite qui est surmontée d'un chapiteau ouvert, de façon qu'elle soit un peu penchée du côté du bec du chapiteau, pour que l'humidité, qui gâteroit ce qu'on sublime, ait plus d'écoulement. CHAP. VI.

La sublimation differe peu de la distillation, c'est pourquoi il y en a qui ont nommé la sublimation, *distillation sèche*; ces deux opérations différent l'une de l'autre, sur-tout en ce que par la distillation, il n'y a que les parties fluides des corps qui s'en élèvent, au lieu que dans la sublimation, ce sont les parties solides & sèches; de sorte que les matieres les plus propres à la distillation sont fluides, au lieu que celles qui conviennent à la sublimation sont solides.

CHAPITRE VII.

De la Rectification.

LA Rectification en Chimie, est une distillation, ou une sublimation réitérée, pour plus de perfection; la rectification agit sur des matieres CHAP. VII.

40 PART. I. CHIMIE

CHAP. VII. qui ont déjà été distillées ou sublimées : on se propose en les rectifiant, de les rendre ou plus claires, ou plus spiritueuses, ou plus pures, ou plus agréables, ou plus efficaces ; en un mot, les rectifier c'est les corriger pour les rendre plus parfaites. Voyez les Chapitres précédens, de la Distillation, & Sublimation, pag. 37 & 38.

On rectifie les sels volatils ou avec l'esprit de vin, ou en les résublimant ; ce qui se fait de différentes façons, comme on le verra dans la suite de cet Ouvrage. Voyez Sel volatil de fuc-cin, sel volatil de corne de cerf, &c. On rectifie les esprits en les redistillant ; pour faire cette opération à propos & avec intelligence, il faut sçavoir dans quel cas l'esprit monte le premier ou le dernier : par exemple, pour la rectification de l'esprit volatil de corne de cerf, il faut sçavoir que cet esprit, qui dans la distillation de la corne de cerf ne monte que le dernier, montera le premier dans la rectification.

Déphlegmation.

La déphlegmation est une espece de rectification, dans laquelle on a pour objet la séparation de l'humidité superflue.

On doit aussi rapporter à la rectification & à la distillation , la cohobation qui se fait en versant ce qu'on a distillé , sur ce qui est resté dans la cucurbite ou dans la cornue , & en redistillant comme la première fois ; ce qu'on réitère plusieurs fois , selon le besoin.

La circulation en Chimie , est une espèce de cohobation , par laquelle ce qui distille retombe dans la même cucurbite , ou dans le même matras , d'où il remonte & il redescend continuellement ; le vaisseau dans lequel on fait cette opération , se nomme , *Pélican*.

Il se fait aussi une espèce de circulation , lorsqu'on fait une digestion dans des vaisseaux de rencontre , qui sont deux matras ajustés de façon qu'ils s'abouchent , & que le bec de celui de dessus entre dans l'ouverture de celui de dessous : celui de dessus doit être plus petit , que celui de dessous.



CHAPITRE VIII.

De la Dissolution.

CHAP. VIII. **L**A dissolution est une division d'un corps en parties si fines, qu'elles ne sont point sensibles à la vûe, & qu'elles se soutiennent dans le dissolvant, qui est fluide.

Dissolution est un terme générique, qui signifie aussi décomposition ; telle est la dissolution radicale en Alchimie, par laquelle on prétend que les corps sont dissous en leurs principes même, sans pouvoir être rétablis ; par exemple, les Alchimistes prétendent qu'une véritable teinture d'or, est une dissolution radicale par l'extraction du souphre de l'or, de sorte que ce métal ne puisse plus être rétabli en or.

L'exemple le plus commun de la dissolution, est celle qui se fait des sels dans l'eau ; l'eau ne se charge par la dissolution, que d'une certaine quantité des sels, même de ceux qu'elle dissout le mieux ; une livre d'eau peut dissoudre une livre de sel de Glaubert,

elle ne peut dissoudre que six onces de sel commun, ou quatre onces de vitriol, ou quatre onces de nitre, ou une once de tartre vitriolé, ou un gros de tartre crud; ce qui differe cependant, selon la pureté de ces sels, selon la bonté de l'eau, & selon la chaleur ou le froid de l'eau; l'eau chaude dissout en général, plus de sel, que ne fait l'eau froide.

Il est bon de sçavoir que le sel de Glauber se dissout plus aisément que ne fait le nitre, le nitre plus aisément que le sel marin, le sel marin plus aisément que le tartre vitriolé, le tartre vitriolé plus aisément que le tartre crud, & le tartre crud plus aisément que le sel sélénite; & il faut plus d'eau à proportion pour tenir en dissolution les sels difficiles à dissoudre; il est bon de remarquer que tenir des sels en dissolution, ou les dissoudre, sont deux choses quelquefois différentes.

Le sel de Glauber reste en dissolution avec son poids égal d'eau, sans s'y cristalliser; il faut plus d'eau pour le nitre, plus encore pour le sel marin, plus pour le tartre vitriolé que pour le sel marin, plus pour le tartre crud, que pour le tartre vitriolé; & en-

44 PART. I. CHIMIE

fin plus pour le sélénite, que pour aucun autre sel connu.

Les petites parties des sels dissous ne perdent pas la figure propre du sel, par la dissolution : les parcelles salines se rallient peu-à-peu dans le dissolvant même, lorsqu'une partie du dissolvant est évaporée, & lorsque son mouvement se rallentit, & que le dissolvant se refroidit. Voyez Crystallisation. M. Rouelle, de l'Académie Royale des Sciences, & Démonstrateur de Chimie au Jardin du Roy, donna en 1744. un bon Mémoire sur la crystallisation des sels neutres.

CHAPITRE IX.

De la Crystallisation.

CHAP IX.

LA Crystallisation est une espèce de coagulation des sels qui sont dans un état de fluidité par la dissolution.

Ce n'est pas une règle sûre en général, de faire évaporer les dissolutions salines, jusqu'à la pellicule, c'est-à-

dire, jusqu'à ce qu'il se forme une espèce de crème à la surface de l'eau, avant que de mettre dans un lieu frais à crySTALLISER. Pour le sel de Glaubert & pour le sel de Seignette, il ne faut pas en faire évaporer les dissolutions jusqu'à pellicule, parce qu'on n'auroit pas de beaux crySTaux, mais seulement une masse saline confuse ; ce sont les deux seuls sels qui se crySTALLISent, sans qu'il se forme à la surface de l'eau, une pellicule pendant l'évaporation.

Il faut aussi, en faisant évaporer le trop d'humidité des dissolutions, prendre garde à ne pas dissiper la partie saline par un feu trop fort ; car quoique l'eau soit plus légère que le sel, cependant les parties d'eau élevées par le feu, peuvent enlever des parties de sel, parce qu'elles ont beaucoup de liaison avec elles, comme on voit que le sel ammoniac sublime avec lui des matieres, spécifiquement plus pesantes que lui : la partie saline qui se dissipe avec l'eau par l'évaporation, est la moins âcre & la plus acide du sel ; ce qui se fait par la même mécanique par laquelle

CHAP. IX. le nitre devient d'autant plus alkali, qu'il est tenu plus long-tems en fusion. V. Stahl, *Opuscul. Chim.* p. 548.

L'air entre dans la composition des crystaux des sels, c'est pourquoi il ne faut pas couvrir les vaisseaux où sont à crySTALLISER les sels : il faut même quelquefois rompre la pellicule saline qui couvre la liqueur, pour que les autres crystaux qui se forment dessous, communiquent avec l'air. M. Boyle a trouvé que l'acide du nitre versé sur l'alkali du tartre, ne donne de beaux crystaux de nitre, que lorsque le mélange a été exposé long-tems à l'air.

Chaque sel moyen a une forme particulière lorsqu'il est crySTALLISÉ, les sels reprennent toujours leur forme particulière, en se crySTALLISANT après avoir été dissous dans l'eau.

Dans les crySTALLISATIONS régulières, le sel commun, c'est-à-dire, le sel gemme & le sel marin sont en cubes, comme de petits dez; le vitriol prend la forme de lozange; l'alun a huit côtés, le nitre en a six, & est en aiguilles, &c.

Purification
des sels.

Pour purifier un sel on le dissout dans de l'eau, on en filtre la dissolu-

tion, & on la fait évaporer en partie ; on porte ensuite le tout dans un lieu sec & frais où le sel se recrystallise. Le sel ainsi traité est ce qu'on appelle un sel purifié ; c'est pourquoi on dit, nitre purifié, sel ammoniac purifié, &c.

Les sels qu'on purifie en les faisant résublimier, s'appellent rectifiés. V. Rectification, Chap. VII. Part. I.

C H A P I T R E X.

De la Précipitation.

L O R S Q U E les parties d'un C H A P. X. corps étant divisées, & imperceptiblement soutenuës dans un fluide, c'est-à-dire, lorsqu'un corps étant dissous, ses parties en se rejoignant, deviennent sensibles, cessent d'être soutenuës dans la liqueur, & tombent au fond du vaisseau dans lequel est contenu la dissolution, cette opération est ce qu'on nomme *précipitation*.

Lorsque cela se fait en y ajoutant quelque autre matiere, cette matiere

48 PART. I. CHIMIE

Précipitans. ajoutée est ce qu'on nomme *précipitant* ; & ce qui est tombé au fond du vaisseau, est ce qu'on appelle *précipité*, &c. Voyez, Magistère.

Précipité.

C'est improprement qu'on donne le nom de *précipité* à certaines préparations, comme au mercure calciné seulement par une douce & longue chaleur ; on nomme ce mercure ainsi préparé, *Précipité, per se*.

Ce qui est dissous par les acides, peut en général, être précipité par les alkalis ; ce qui est dissous par les alkalis, peut être précipité par les acides, & même par les acides les plus foibles ; & on peut ajouter encore, que les précipités faits par les acides foibles, sont plus fins, que les précipités faits par des acides plus forts.

CHAPITRE XI.

Du Feu.

CHAP XI.

NOUS ne connoissons le feu par aucune propriété qui lui soit essentielle & particuliere, mais seulement par ses effets, qui se montrent par-tout.

par-tout où ils se font, quoiqu'ils ne se fassent point par-tout où est le feu ; c'est pourquoi je ne rapporterai que quelques-uns de ses effets, qu'il importe au Médecin & à l'Apothicaire de sçavoir, pour la composition des remedes.

Il faut plus de feu pour faire bouillir l'huile, que pour faire bouillir l'eau.

Le plus grand degré de chaleur qu'on puisse donner à l'eau, n'est pas celui qu'elle a quand elle boût, c'est quand elle est prête à bouillir ; ainsi ce n'est pas plus faire chauffer ou cuire, que de faire plus bouillir.

Quelqu'opération qu'on fasse dans les fourneaux de réverbere, on doit bien prendre garde qu'il faut que la flamme soit toujours claire, parce que lorsqu'elle est obscure, & le fourneau enfumé, la matiere s'y fond très-difficilement, & se brule quelquefois sans se fondre ; l'air donne au feu de la force & de l'activité.

Le sable transmet une chaleur plus forte que ne fait la cendre, mais il est plus sujet à faire casser les vaisseaux de verre.

On brûle dans certaines opérations

des mottes, ou du tan, parce que le feu en est doux & égal ; je me fers aussi pour cela de scieures de bois, de tourbes, &c.

CHAPITRE XII.

De l'Air.

CHAP. XII.

DANS la plûpart des opérations de Chimie, il faut observer la température de l'air ; il la faut choisir différente pour différentes opérations : pour les unes, il faut que l'air soit humide ; & pour les autres, il le faut sec : pour quelques-unes, il faut qu'il soit chaud ; & il y en a pour lesquelles il le faut froid.

L'air est nécessaire pour les dissolutions ; l'eau ne dissout point le fer, lorsqu'on en a tiré l'air ; c'est pourquoi il faut pour les dissolutions, choisir un lieu où on ait l'air libre.

L'air fait partie de tous les corps, non-seulement des fluides, mais aussi des solides ; & même M. Hales *, a trouvé que les solides contiennent plus d'air, que n'en contiennent les fluides,

* Statique
des végétaux,

L'air entre dans la composition des crystaux des sels. Voyez Chap. I X. de la CrySTALLISATION. CHAP. XII.

Notre santé , dépend en général , plus de l'air que de toute autre chose , c'est ce qui a fait dire à Hippocrate , dans son Traité des Vents , que l'air est la cause de la vie & des maladies ,
 τοῖσι δ' αὖ ἐν ἡλπίσιν ἕτος αἴτιος τῆς βίου καὶ
 τῶν νόσων τοῖσι νοσέουσι.

L'homme en naissant commence par respirer , & il ne cesse de respirer , que lorsqu'il cesse de vivre.

L'air n'est pas seulement nécessaire à notre vie pour la respiration , il peut aussi beaucoup sur notre santé , par les différens degrés de chaleur , de froid , d'humidité & de sécheresse , dont il est susceptible ; & nous sommes essentiellement affectés des changemens qui arrivent à sa pesanteur , & à son ressort.

La plupart des animaux nés , se nourrissent & croissent indispensablement dans l'air , comme certaines plantes ne peuvent vivre , qu'elles ne soient totalement enfermées dans l'eau ; ces fluides résistent par-tout également à l'allongement des fibres des animaux & des végétaux ,

CHAP. XII. suivant la figure naturelle de chaque espèce.

Tout le monde sçait combien l'air est utile à la santé ; on convient même qu'il est nécessaire à la vie , cependant on n'y fait pas assez d'attention ; il semble qu'on n'en jouit , que parce qu'on ne peut pas faire autrement. Les choses les plus utiles à la vie , sont celles qu'on néglige le plus , lorsqu'elles sont communes.

Il est fort mauvais pour la santé , de respirer un air chargé de la transpiration de plusieurs personnes , ou qui est enfermé dans un lieu mal-propre ; & cela est encore plus à éviter dans le tems qu'on mange , que dans tout autre tems , parce qu'en mâchant , l'air extérieur se mêle avec les aliments ; l'air fait une partie essentielle de la nourriture , & il contribue beaucoup aux digestions ; c'est pourquoi on digere différemment les mêmes alimens , selon la différence de l'air qu'on respire : l'air de la Campagne est différent de celui de la Ville , & l'expérience apprend qu'on digere ordinairement mieux à la Campagne qu'à la Ville.

Il faut , autant qu'on le peut , man-

ger dans un air pur & libre ; & on ne doit pas négliger de renouveler l'air des appartemens , & sur-tout de ceux qu'on habite. Il est fort utile pour la santé de mettre les lits à l'air dès qu'on est levé , & de ne les refaire que lorsqu'ils sont refroidis. CHAP. XII.

Lorsque les différentes qualités naturelles de l'air ne sont pas proportionnées entr'elles , ou qu'elles ne sont pas telles qu'elles doivent être dans chaque saison , les corps qui vivent sur la terre , & auxquels l'air est nécessaire , en sont plus ou moins affectés , & elles causent quelquefois des maladies ; c'est d'où viennent le plus souvent les maladies qui sont communes dans certains tems , & qu'on nomme *épidémiques* ou *populaires*.

CHAPITRE XIII.

De l'Eau.

IL y a autant de différentes eaux , que de différentes terres , c'est-à-dire , les eaux sont différentes, selon CHAP. XIII.

les différentes terres qu'elles traversent ; elles dissolvent & emportent les sels des terres par lesquelles elles passent , & elles en prennent les qualités : les bonnes eaux sont celles qui ont en elles peu des principes ordinaires de la terre , & qui n'ont rien de métallique , ni d'étranger , si ce n'est de l'air pur.

L'eau est l'agent universel , non-seulement de la nutrition & de l'accroissement , mais encore de la génération des corps ; les animaux qui vivent dans l'eau sont les plus féconds & les plus voraces : l'eau n'agit pas seulement comme mobile , elle entre aussi dans la composition même des corps les plus solides ; alors elle y change , pour ainsi dire , de nature , par la force de la combinaison. M. Stahl , Médecin Prussien , & grand Chimiste , a raison de dire que la combinaison & la liaison de l'eau avec d'autres matières , avec lesquelles elle fait souvent un corps sec , quoiqu'elle y soit restée en grande quantité , mérite qu'on y fasse attention.

L'eau combinée dans du mortier de chaux & de sable , ou de plâtre , fait encore partie du mortier , quoi-

que sec ; de sorte que le poids du mortier séché , surpasse celui du plâtre ou de la chaux vive , & celui du sable , pris ensemble. CHAP. XIII.

L'analyse des eaux est ce qu'il y a de plus difficile en Chimie , comme les expériences sur les fluides en Physique , sont en général les plus difficiles. Il faut pour pouvoir parler sçavamment des eaux , & des principes qui les composent , être non-seulement versé dans la Chimie , mais même il faut y être très-habile.

L'eau , comme l'air , entre aussi dans la composition des crystaux des sels. Voyez Chap. IX. de la CrySTALLISATION , & Chap. X. de l'Air.

L'eau est sujette aussi-bien que l'air , à contenir dans soi bien des choses étrangères ; les vers qui s'engendrent dans le corps humain , viennent le plus souvent de l'eau , dans laquelle se trouvent communément les œufs de ces animaux : ces œufs-éclosent & prennent vie dans le corps humain. Les enfans y sont plus sujets , parce que la chaleur de leurs entrailles est plus propre à faire éclore ces œufs , & il y a dans leurs entrailles une humidité plus douce , que dans les per-

EMPL. XIII. sonnes d'un certain âge , dans lesquelles il y a des humeurs âcres & ameres par la bile , ce qui convient moins aux vers , que le doux.

Il est fort bon , pour purifier l'eau à cet égard , de la faire chauffer assez pour cuire ces œufs , ou pour les mettre hors d'état de prendre vie ; il ne faut pas chauffer l'eau assez pour lui faire perdre l'air qu'elle contient , & qui la rend légère à proportion de la quantité qu'elle en contient ; c'est pourquoi c'est une fort bonne pratique de battre l'eau en la versant plusieurs fois d'un vaisseau dans un autre , à un air libre & pur. On peut par ces moyens rendre une eau dure & pesante , très-légère & très-bonne , pourvû qu'elle soit pure , comme le sont ordinairement les eaux des sources vives , qui sont froides & dures : il suffira de les faire chauffer & de les transvaser , comme je viens de le dire ; car c'est une grande qualité pour une eau d'être pure , c'est-à-dire , pure eau , ayant le moins qu'il se peut , de parties qui ne sont point eau ; les autres mauvaises qualités , sçavoir , d'être pesantes & dures , se peuvent corriger , comme je viens de le dire ,

au lieu qu'il est très-difficile de corriger l'impureté d'une eau. C'est un grand préjugé de croire qu'une eau est bonne lorsqu'elle est légère, il y a de très-mauvaises eaux, comme le sont les eaux de mares & de fumier, qui sont très-légères; le plus ou le moins de légèreté des différentes eaux, vient sur-tout du plus ou moins d'air qu'elles contiennent: il est bon de sçavoir, par rapport à l'usage des fontaines sablées, que l'eau en se filtrant par le sable, perd l'air qu'elle contient, ou du moins, elle en perd la plus grande partie.

La pesanteur du pied cube d'eau douce ordinaire, est entre 70 à 72 livres.

Herodote dit qu'il y a près de Suse en Asie, une riviere qu'on nomme *Choaspe*, dont l'eau est exquise & délicieuse à boire; il assure que les Rois de Perse n'en bûvoient point d'autre, & que quelque part où ils allaient, on portoit toujours de cette eau à leur suite, dans des vaisseaux d'argent, après l'avoir mise sur le feu.

Pour donner des vûes qui peuvent servir à purifier l'eau trouble, je vais rapporter aussi ce que dit Thevenot,

CHAP. XIII. dans le second Tome de ses Voyages, où en parlant de l'eau du Nil, qui est fort trouble & fort bourbeuse, il apprend que pour la rendre claire, on se sert en Egypte, de grands vaisseaux de terre blanche, contenant environ quatre seaux d'eau ; que quand ils sont pleins d'eau, on en frotte le dedans avec deux ou trois amandes, jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes ou usées, & qu'environ un quart d'heure après, l'eau devient très-claire : que pour cela les porteurs d'eau ont une pâte d'amande avec laquelle ils frottent les vaisseaux. Lorsque je rapporte ce passage de Thevenot, ce n'est pas que j'y ajoute une foi aveugle, mais je croi que cela n'est pas impossible ; d'ailleurs, il est aisé d'en faire l'expérience, & il seroit fort utile d'y réussir.

L'eau de pluie est la plus légère en général, parce qu'elle contient ordinairement plus d'air qu'aucune autre, ayant été long - tems dans l'atmosphère ; l'eau de pluie est une espèce d'eau distillée, on ne doit cependant pas encore la regarder comme parfaitement pure : elle tient de la nature des exhalaisons dont l'air est toujours plus ou moins chargé. L'eau de pluie

dans le Printems est plus pure qu'en Eté, sur-tout lorsqu'il y tonne ; les corps transpirent plus en Eté, & leur putréfaction y est plus commune par les chaleurs ; les exhalaisons de tous les corps qui transpirent, ou qui pourrissent, se trouvant répandues dans l'air, s'y attachent aux parties aqueuses qui les mouillent, & ces exhalaisons gâtent ainsi l'eau de pluie ; au lieu que dans le Printems, les corps transpirent moins, & cette saison succédant à l'Hiver, l'air y est plus pur, parce que le froid a empêché la corruption des corps, sur-tout de ceux qui sont répandus dans l'air ; c'est par cette raison seulement que la pluie & la rosée du mois de Mai est préférable ; & par la même raison, celle du matin est préférable à celle du soir.

Il faut sçavoir, pour plusieurs opérations, que l'eau commençant à bouillir, acquiere un degré de chaleur déterminé, par lequel elle ne s'échauffe plus par le plus grand feu ; c'est-à-dire, que l'état où l'eau est la plus chaude sur le feu, c'est lorsqu'elle est prête à bouillir, ou qu'elle commence à bouillir.

C'est de l'eau pure dont je parle,

60 PART. I. CHIMIE

CHAP. XIII. lorsque je dis, que l'eau bouillante n'est pas susceptible d'une plus grande chaleur ; car lorsque l'eau contient quelque sel, ou quelque terre, elle est encore susceptible de différens degrés de chaleur.

L'eau distillée.

Lorsqu'on veut avoir de l'eau distillée, il faut mettre de bonne eau ordinaire dans un alembic, & en faire distiller doucement les deux tiers au bain de sable, & lorsqu'on veut l'avoir plus parfaite, on peut la distiller au bain-marie, & se servir de vaisseaux de verre, parce qu'elle prendroit de l'odeur dans un alembic de cuivre ; l'eau qui naturellement est sans goût, prend très-aisément du goût.

L'eau est éminemment fluide, elle est le liquide le plus parfait, c'est d'elle que les autres liqueurs tiennent leur fluidité.

Ses propriétés sont en grand nombre & des plus utiles ; elle peut mieux que la plupart des autres médicaments, redonner de la fluidité aux liqueurs du corps, dont la vie dépend de leur circulation ; elle est très-propre à amollir & à dissoudre les embarras des viscères, lorsque leurs petits vaisseaux sont bouchés par des humeurs épaisses.

L'eau est le dissolvant le plus naturel de tous les sels , qui sont les différens âcres qui causent la plûpart des maladies ; & dans ce cas l'eau est fort utile pour lessiver le sang , lorsque ces âcres donnent de la chaleur , & causent des maux de gorge , des insomnies , la fièvre même , &c.

L'eau tiède a la propriété de relâcher les fibres trop tenduës , & l'eau froide a celle de raffermir les fibres relâchées ; l'eau peut par ces effets remédier à un grand nombre de maladies.

On se trouve bien d'en boire immédiatement avant chaque repas , pour se donner la liberté du ventre ; il est fort utile dans bien des cas d'en boire le matin à jeun , comme on boit ordinairement différentes eaux minérales , dont les meilleurs effets viennent de ce que c'est de l'eau , & de l'eau prise , suivant le régime d'un Médecin ; l'eau augmente la qualité des minéraux , elle les rend ordinairement plus efficaces qu'ils ne seroient , si on les prenoit autrement.

Lorsqu'on est échauffé , & que la bile est enflammée , sans mal de poitrine , il est bon de mettre quelques

CHAP. XIII. gouttes de vinaigre dans l'eau qu'on boit pour se rafraîchir, & pour tempérer l'effervescence de la bile : Hippocrate recommandoit cette pratique dans ces cas, & les Soldats Romains en faisoient ordinairement usage.

On peut aussi, au lieu de vinaigre, mettre quelques gouttes d'eau-de-vie dans l'eau qu'on boit pour se désaltérer, lorsqu'on est échauffé & en sueurs, par trop de fatigue, & dans un tems chaud.

L'usage extérieur de l'eau a aussi de très-bons effets ; je l'ai employée ainsi utilement pour une maladie épidémique qui eut cours dans le mois d'Août 1747 ; * c'étoit une fièvre avec une douleur de tête extraordinaire ; cette douleur de tête prenoit par accès, ces accès duroient environ une heure, & les intervalles avoient à peu près la même durée. Dans le tems des accès le visage ne rougissoit point, il conservoit son teint ordinaire ; les muscles de la face paroissent être en contraction, parce que les traits du visage étoient plus marqués dans le tems de l'accès, & il découloit alors des larmes des yeux.

L'usage des serviettes mouillées

* V. Mem.
de l'Acad. R.
des Sc. 1747.

d'eau tiède, desquelles on enveloppoit la tête du malade, guérissoit fort facilement cette maladie.

On sçait combien l'usage des bains est utile pour raffraîchir, pour ouvrir les pores, calmer les douleurs de colique néphrétique, & autres; pour les suppressions des urines, des règles; &c.

CHAPITRE XIV.

De l'Huile en général.

L'HUILE est un liquide, qui par CHAP. XIV. lui-même, ne peut se mêler avec l'eau; la propriété de s'enflammer au feu, lui est particulière.

La plupart des huiles surnagent l'eau & les liqueurs aqueuses; les unes sont grasses, comme est l'huile d'olive; les autres qui sont plus subtiles, ne graissent point les doigts lorsqu'on les touche, on les nomme *huiles éthérées*, comme est l'huile de térébenthine. Huiles grasses.
Huiles éthérées.

Il y a des huiles, qui mises dans l'eau, tombent au fond; ces huiles

64 PART. I. CHIMIE

CHAP. XIV. sont épaisses, résineuses, & elles ont ordinairement la consistance des baumes liquides.

Huiles
essentiell.

Les huiles sont ou essentielles, ou fixes; les huiles essentielles se tirent par expression, comme est l'huile d'amandes douces, ou elles se tirent par la distillation, comme est l'huile de canelle; les huiles qu'on tire par la distillation sont ordinairement volatiles.

Huiles fixes.

Les huiles fixes sont celles, qui par la distillation, ne peuvent sortir qu'en employant un feu très-fort, comme est l'huile du guayac.

L'usage des huiles est fort étendu & fort utile en Médecine; elles absorbent & enveloppent, pour ainsi dire, les âcres acides, & les salés, de sorte qu'elles adoucissent & calment étant prises intérieurement, & étant appliquées extérieurement; elles donnent de la force aux fibres, en leur rendant la souplesse nécessaire; en un mot, les huiles tiennent un peu de la nature des baumes. Voyez le Chap. II. de la III^e Part. & le Chap. VI. des Huiles des végétaux.

CHAPITRE XV.

Du Sel en général.

LE sel, par rapport à la manière CHAP. XV.
de le tirer des corps, est ou sel
essentiel, ou sel volatil, ou sel fixe.

Le sel essentiel se tire par la crystal- Sel essentiel.
lisation; le sel volatil est plus fin, & Sel volatil.
il s'élève par l'action du feu; le sel fixe Sel fixe.
au contraire, résiste à une grande
violence du feu: ordinairement on
le tire des corps par la calcination.

Les sels sont ou acides, ou alkalis, ou neutres; lorsqu'on dit sel, sans y ajouter l'épithète acide, ni celle alkali, on entend ordinairement le sel neutre, c'est-à-dire, qui n'est ni Sel neutre.
acide, ni alkali, c'est pourquoi on
l'appelle *sel salé*; on appelle aussi ces
sels, *sels moyens*, parce qu'ils tien- Sel moyen.
nent, pour ainsi dire, le milieu entre
les acides & les alkalis. Voyez Chap.
VIII. de la Dissolution, & Chap.
IX. de la Crystallisation.

Les sels sont en général, les reme-
des les plus apéritifs que fournit la

CHAP. XV. Médecine ; ils ne sont pas seulement apéritifs des reins & de la vessie pour l'écoulement de l'urine , ils sont apéritifs de tous les couloirs des viscères.

Les sels neutres sont sur-tout purgatifs , soit intérieurement , soit extérieurement , ils sont toniques , c'est-à-dire , ils mettent les fibres dans une tension convenable. Les sels ne sont pas seulement propres à rétablir la tension des fibres relâchées , ils peuvent aussi diminuer leur tension , lorsqu'elle est trop grande , comme le fait la poudre tempérante du Médecin Stahl.

CHAPITRE XVI.

De l'Acide en général.

CHAP. XVI; **L**ES sels acides donnent un goût aigre , & ils font prendre aux teintures bleuës , comme sont celles de violettes , &c, une couleur rouge.

Il y a trois acides principaux , qui sont du genre des minéraux , savoir , l'acide vitriolique , l'acide du nitre , & l'acide du sel marin.

On peut distinguer ces acides, les uns des autres, par les différentes couleurs rouges qu'ils donnent aux teintures bleuës ; l'acide vitriolique, qui est le plus fort, donne un rouge plus foncé que ne fait l'acide du nitre ; & l'acide du nitre en donne un plus foncé, que ne fait l'acide du sel commun, qui généralement parlant, est le plus foible de ces acides.

Les sels acides sont en général, plus pèsans, que ne sont les sels neutres & les alkalis ; il y a cependant des acides volatils, comme sont les acides sulphureux & le vin aigre ; les fixes sont l'acide du vitriol, le tartre, &c.

On peut aussi distinguer les acides, en acides minéraux, comme est celui du sel commun ; en acides végétaux, comme est celui du vinaigre ; & en acides animaux, comme est celui des fourmis.

Les acides coagulent les liqueurs animales, comme on le voit arriver au lait ; c'est pourquoi on s'en sert pour prévenir la dissolution du sang, sur la fin des fièvres ardentes, lorsqu'il s'est formé dans les humeurs du malade un âcre urineux, qui vise à

CHAP. XVI. l'alkali ; c'est pourquoi Hippocrate recommandoit les acides dans ces cas.

Les acides temperent l'effervescence de la bile & du sang ; c'est ce qui les rend utiles à ceux qui ont le visage rouge par trop de chaleur ; & au contraire les acides sont contraires à ceux qui ne sont point ainsi échauffés, ou qui ont des sentimens de froid dans les chairs , & qui ont le visage pâle.

Dans certains cas les acides sont atténuans & apéritifs, comme lorsqu'il y a des humeurs glaireuses ou coënnieuses avec chaleur ; alors les acides agissans sur les fibres, sont des remedes toniques qui les excitent à briser les liqueurs visqueuses. Voyez esprit de souphre, eau de Rabel, esprit de nitre dulcifié, esprit de sel dulcifié , & vinaigre.



C H A P I T R E X V I I.

Des Alkalis en général.

L E S alkalis sont ce qui est d'une nature différente & opposée à celle des acides. CHAP. XVII.

Les alkalis sont ou fluides, comme est la liqueur de nitre fixe; ou solides, comme la soude; les alkalis, tant les fluides que les solides, sont ou fixes, comme sont le sel alkali de tartre, & l'huile de tartre par défai-
Alkalis fixes.
 lance; ou volatils, comme sont le
Alkalis vo-
 sel & l'esprit de corne de cerf. latils.

On peut distinguer les alkalis fixes, des alkalis volatils, en ce que les fixes font prendre au sublimé corrosif dissous dans l'eau, ou à la dissolution de mercure, faite par l'esprit de nitre, une couleur rouge orangée; au lieu que les alkalis volatils donnent à ces dissolutions une couleur blanche laiteuse.

Pour sçavoir dans l'instant, si une matiere est alkaline, on l'éprouve avec une teinture violette; par exem-

ple , en la mêlant avec du sirop de violettes : dissous dans de l'eau , les alkalis , tant les fixes que les volatils , verdissent les teintures violettes.

Les alkalis ont la propriété de se fondre aisément au feu , & plus un sel alkali est pur , & plus aisément il se fond ; lorsqu'au contraire il contient de la terre , ou quelque autre matière , il n'est pas si facile à fondre.

Les alkalis s'humectent aussi fort aisément à l'air ; ils en imbibent l'humidité.

Les alkalis sont de puissans fondans , c'est-à-dire , les alkalis dissolvent fortement les humeurs épaisses & visqueuses ; c'est pourquoi ils sont apéritifs , & propres pour remédier aux obstructions en général , lorsqu'un Médecin sage & habile les met en œuvre.

Les savons ne sont composés que d'alkalis & d'huiles joints ensemble ; les Médecins peuvent faire différens savons pour différentes maladies , en faisant employer différens alkalis & différentes huiles , selon les différens cas où ils les jugent convenables. Voyez Part. III. Chap. XL. du Savon de Starkey.



CHIMIE MEDICINALE.



SECONDE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des Animaux en général

IL y a différentes espèces d'animaux à l'usage des hommes , pour leur nourriture & pour en tirer des remèdes , comme il est différentes espèces de végétaux qui leur fournissent des alimens & des médicamens.

CHAP. I.

Les animaux , sont en général plus sujets à la corruption , que ne le sont les végétaux ; tout est plus en mouvement dans les animaux que dans les végétaux ; ce mouvement qui produit , qui fait croître , & qui nour-

CHAP. I. rit les corps, de quelque genre qu'ils soient, les détruit en même-tems insensiblement. Lorsque ce mouvement est arrêté par le froid, les animaux cessent de vivre, mais leur chair est conservée : dans le Canada, les viandes se conservent gelées, pendant trois mois, sans se corrompre.

Les principes qui composent les animaux, sont moins fixes & plus volatils que ceux qui composent les végétaux ; les végétaux en devenant la nourriture des animaux, c'est-à-dire, en se changeant en substance animale, se divisent & s'exaltent par le mouvement, par la chaleur, & par la continuelle digestion ; c'est pourquoi les animaux qui vivent d'autres animaux, ont naturellement les principes plus exaltés encore, que ne les ont ceux qui vivent de végétaux.

Le genre des animaux fournit moins de médicamens, & il contient moins de poisons que le genre des végétaux ; il y a encore plus de poisons dans le genre des minéraux, & ces poisons sont plus forts que ne le sont ceux des végétaux, c'est-à-dire, le genre de corps qui fournit plus de

de médicamens , fournit aussi plus de poisons.

Le principe huileux domine en général, dans les animaux. Toute liqueur animale mise sur le feu , se gonfle & monte , comme on voit que fait le lait ; c'est ce qui cause une des principales difficultés qui sont à surmonter dans la préparation du phosphore : Kunkel apprend à remédier à cet inconvénient , & il l'avoit appris lui-même par hasard , dans une cuisine ; il suffit ici d'en indiquer la source.

Il y a dans les animaux plus ou moins de salure , & cette salure est différente dans les différentes espèces d'animaux ; il y en a dont la salure approche plus de l'alkalicité , & elle est plutôt de la nature de l'alkali volatil , que de celle de l'alkali fixe , qui est plus propre au contraire au genre minéral.

Il y a aussi des animaux dont la salure approche plus de l'acidité , & cette acidité est volatile ; car tout tend à la volatilité dans les animaux. Cet acide , qui est commun à la plupart des insectes qui portent aiguillon , est plus manifeste dans la fourmi , elle sent naturellement l'aigre , & si on

74 PART. II. CHIMIE.

CHAP. I. prend des fourmis bien vivantes, & qu'on les agite dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient mortes, l'eau deviendra aigre; on peut aussi tirer cet Acide animal acide animal par la distillation; il faut mettre des fourmis dans une cucurbite, & après les avoir bien agitées avec un petit bâton, verser dessus dans la cucurbite, de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin; & si vous en faites la distillation au bain-marie, vous aurez un esprit de vin très-aigre; on fait usage en Prusse de liqueurs spiritueuses, préparées avec des fourmis: on en fait aussi un ratafiat propre à exciter la concupiscence.

Cet acide des fourmis est volatil & très-pénétrant; si on approche du nez le petit bâton avec lequel on a irrité les fourmis, on sent une odeur très-acide, & cet acide qui s'en élève venant à picquer les yeux, en fait sortir des larmes, à quelques personnes.

La salure dans la plupart des animaux, est de la nature du sel ammoniac, ou de celle du nitre; il est vrai que toute salure dans les animaux, tend naturellement à devenir urineuse, alkaline, par le mouvement

& par la chaleur ; mais avant qu'elle soit dans cet état , elle sort ou avec les urines , ou par la transpiration, ou par les autres couloirs du corps ; & si cette salure est retenue dans l'animal , & qu'elle y devienne alkaline urineuse , elle y cause des maladies. Hippocrate rapporte cette odeur urineuse de certains malades de fièvres, comme un signe dangereux.

L'urine & le sang d'un animal sain, éprouvés lorsqu'ils sont encore chauds au sortir du corps , ne donnent aucune marque d'alkalicité ; & si on les met à la distillation aussitôt qu'ils sont hors du corps de l'animal , on en tire peu d'alkalis volatils ; & cette petite quantité d'alkalis volatils est l'ouvrage du feu ; de sorte que si on est longtemps à en faire la distillation par un feu doux , on en tire une plus grande quantité , que si en opérant promptement, on ne laisse pas le tems au feu de combiner une plus grande quantité des principes , en alkalis volatils.

Si on laisse le sang ou l'urine pendant quelque tems à l'air , avant que d'en faire la distillation , les principes de ces liqueurs se désunissent ; il se fait un mouvement entre eux par

CHAP. I. l'action de l'air , & les sels digérés ainsi , dont les huiles deviennent volatils : c'est pourquoi on en retire alors une bien plus grande quantité de sels & d'esprits volatils , que si on les avoit fait distiller sans leur donner le tems de fermenter ou de pourrir.

Non-seulement la salure est différente dans les différentes especes d'animaux , elle est même différente dans les animaux de même espece , selon les âges & les différens tempéramens de ces animaux ; cette différence se trouve aussi dans le même animal en différens tems.

Il y a aussi différentes salures dans le même animal , & en même-tems , ce qu'il est bon d'observer pour la connoissance de la nature de l'homme , qui est l'objet de ces recherches. Il peut y avoir , & il y a réellement dans l'homme , du doux , de l'amer , du salé , de l'acide & de l'âcre ; tant que ces choses , qui sont de qualités différentes , ne sont point à part , en dépôt , & qu'elles sont proportionnées entre elles & dans un mouvement naturel , elles font la santé ; si au contraire elles dominant sensiblement les unes sur les autres , qu'elles restent en

repos, ou qu'elles soient dans un trop grand mouvement, elles produisent la maladie; & l'espece de la maladie est différente, selon la différente nature de ce qui domine.

Ces choses différentes étant à la portée les unes des autres, agissent les unes sur les autres; & ce mouvement fait la chaleur naturelle, à laquelle contribue le mouvement des parties qui les contiennent, & leurs frottemens.

Lorsque ces mouvemens sont trop forts, la chaleur n'est plus naturelle, c'est une chaleur de fièvre qui produit des âcres de différentes especes. Certaines gangrenes font voir que les humeurs du corps humain peuvent prendre le caractère de la causticité la plus violente. Les alkalis volatils sont dissolvans des parties animales, non-seulement des chairs, mais aussi des nerfs & des cartilages. Les acides animaux amollissent & dissolvent les os les plus durs; on peut en faire l'expérience avec du lait aigre: il suffira, pour s'en convaincre, de mettre un os, ou même de l'ivoire, à tremper dans du petit lait.

Les différentes salures naturelles des liqueurs se temperent mutuellement dans l'homme sain , sans se détruire les unes les autres , comme l'acide & l'alkali qui sont ensemble dans certaines eaux minérales , ne s'y détruisent point ; & comme l'esprit distillé de tartre contient de l'acide & de l'alkali ensemble.

Souvent même un âcre contre nature se trouve confondu dans les humeurs , & ne produit point de mal sensible , tant qu'il n'y est pas en assez grande quantité , ou qu'il est plus foible que ne le sont les liqueurs qui n'ont qu'une salure naturelle. On a vû souvent des personnes qui portant un levain de vérole , paroissoient se bien porter , tant que le virus n'avoit pas fait assez de progrès pour se rendre sensible : il y a des gouteux qui se portent bien dans les intervalles des accès de goutte, quoiqu'ils ayent dans eux de l'humeur âcre de la goutte ; c'est pourquoi il faut avoir égard à la cause de la goutte, dans toutes les autres maladies de ces gens-là.

Des charbons de peste ont sorti tout d'un coup à des personnes qui paroissoient être en parfaite santé ; &

lorsque ces charbons pestilentiels sortent de quelque partie intérieure du corps , ceux à qui ce malheur arrive, meurent sans garder le lit , & quelquefois même, ils tombent morts dans les rues, en allant à leurs affaires ; ce qui prouve bien qu'on peut porter dans soi pendant quelque tems un levain de maladie , & d'une maladie très-dangereuse , sans s'en appercevoir. C'est ce qu'ont peine à comprendre ceux qui ayant la vérole , se sont bien portés depuis qu'ils l'avoient gagnée. Voy. le Ch. XXV. de la IV. Par.

Ce qui prouve évidemment l'action des levains dans le sang , c'est que le pus de la petite vérole ayant été introduit dans les vaisseaux d'une personne saine, y agit de façon, qu'au bout d'un certain tems il produit des pustules de la même nature que celles d'où on l'a tiré.

Les animaux ont différentes propriétés pour alimens & pour médicaments , comme les principes dont ils sont composés différent selon leurs âges & leurs espèces différentes.

Vertus.

Les jeunes animaux ayant les chairs plus tendres , sont en général d'une digestion plus facile ; & leurs princi-

pes étant moins exaltés, ils fournissent des alimens qui ne se corrompent pas aussi facilement que ceux que fournissent les vieux animaux ; c'est pourquoi le poulet est plus sain que la poule. Cependant ces choses ne sont que relativement à l'état de l'homme, auquel sont destinés ces alimens, par exemple, il y a des personnes qui digèrent plus difficilement le veau que le bœuf ; d'autres au contraire ont plus de peine à digérer le bœuf.

La chair des animaux qui se nourrissent d'autres animaux, est un aliment moins sain pour l'homme, que celle des animaux qui vivent de végétaux ; comme la caille qui vit de végétaux est plus saine que la bécasse qui vit d'animaux. On peut dire en général que les animaux, ceux même qui se nourrissent de végétaux, sont un aliment moins sain pour l'homme, que ne le sont les végétaux.

Tout le monde sçait que les animaux dont la chair n'est pas blanche, & qu'on appelle viandes noires, fournissent une nourriture moins saine, que ceux dont la chair est blanche : le lièvre n'est pas si sain que le lapin.

Il faut savoir aussi qu'il y a des parties des mêmes animaux, qui sont noires, pendant que les autres sont blanches : les parties noires des animaux qui cependant sont réputés viande blanche, se trouvent ordinairement aux cuisses & vers les reins.

Les différens animaux d'une même espece ne fournissent pas une nourriture de même qualité ; comme le veau & le mouton, qui sont de l'espece des quadrupedes, fournissent des alimens bien opposés : le veau raffraîchit, calme, est de difficile digestion pour certaines personnes, & lâche le ventre ; le mouton au contraire échauffe, agite, est de facile digestion, & resserre.

Les différentes parties des mêmes animaux donnent des alimens qui ont des propriétés différentes ; les poulmons sont un aliment différent de la chair, & la chair a des qualités différentes de celles des extrémités des animaux, qui donnent une espece de gelée qui adoucit toutes sortes d'âcres.

La différente cuisson apporte encore de grandes différences dans les alimens, par rapport à leurs qualités : on en a un exemple dans les œufs : un

CHAP. I. œuf crud est laxatif , rafraîchissant ; & peu nourrissant ; lorsqu'il est cuit , il cesse d'être laxatif & rafraîchissant , il devient nourrissant ; s'il est plus cuit , il est resserrant , échauffant & plus nourrissant ; enfin si on le fait durcir , il est très-resserrant , & de très-difficile digestion ; on peut donner à l'œuf toutes ces différentes qualités par les seuls degrés différens de cuisson , sans y rien ajouter , & sans en rien retrancher , le laissant dans sa coque. L'œuf qui est en général , échauffant lorsqu'il est cuit , donne le poulet qui est rafraîchissant , quoique cuit.

Ces choses qui sont d'un usage commun & de tous les jours , mériteroient qu'on y fit plus d'attention qu'on ne fait. Un tempérament naturellement bon , résiste plus ou moins & plus ou moins long-tems , & même quelquefois rend insensibles les effets de la mauvaise nourriture ; & au contraire une nourriture saine soutient , & même fortifie un tempérament mauvais de naissance , si on s'y prend de bonne heure , c'est-à-dire , dès la jeunesse. Les animaux vivent des alimens , comme ils naissent de la fé-

mence : la nutrition est une génération continuée. CHAP. I.

Des observations sur la cuisson des viandes m'ont fait soupçonner qu'il y a de l'acide vitriolique dans les animaux ; ou bien l'acide vitriolique ne feroit pas essentiel dans la composition du foye de souphre.

On pourroit faire pour la guérison des maladies , un plus grand usage des animaux , qu'on ne fait. Ils ont des propriétés médicinales qu'on ne connoît pas , & qu'on ne recherche point. M. Bouguer , de l'Académie Royale des Sciences , rapporte dans son Histoire du Voyage du Pérou , qu'il y a en Amérique une espece de Corbeau singulier qu'on nomme le *Galinasso* , dont la chair a différentes propriétés médicinales ; & quoique les habitans de cette partie de la terre connoissent l'efficacité de cet oiseau pour la guérison de plusieurs maladies , rarement ils en font usage , parce que sa chair a une mauvaise odeur. Ce corbeau differe des nôtres , en ce qu'il est plus gros , & que sa tête , au lieu d'être revêtue de plumes , n'est couverte que d'une peau noire , qui forme une espece de casque.

Comme les différens animaux sont composés de différens principes, ils ont aussi différentes propriétés médicinales; & les différentes parties des animaux fournissent des remèdes qui ont des vertus différentes; c'est pourquoi on trouve différens remèdes dans le lait & l'urine, dans les œufs, les limaçons, les cloportes, les écrevisses, les coraux, les vipères, les vers à foye, le cerf, &c.

Quoique le feu agisse de la même façon, en général, sur ces différens animaux, cependant les médicamens qui en sont produits ont des propriétés différentes les uns des autres: par exemple, le sel ou l'esprit volatil de corne de cerf, est bon dans les maladies convulsives & dans les fièvres malignes, dans lesquels les parties solides du corps, comme les nerfs, sont particulièrement affectées; au lieu que le sel volatil de vipère est préférable dans les fièvres malignes qui viennent de la corruption des humeurs du corps, & qui tendent à faire des éruptions à la peau.

CHAPITRE II.

Du Lait.

LE Lait est un médicament ali- CHAP. II.
menteux, & un aliment médi-
camenteux. Un médicament est en
général meilleur, lorsqu'en même
tems qu'il corrige ce qui produit la
maladie, il soutient la vie en nour-
rissant le corps : on est sûr qu'un mé-
dicament de cette espece, ne prend
point sur le tempérament.

Le meilleur choix qu'on puisse fai-
re des alimens, c'est d'user par préfé-
rence de ceux qui en même-tems
qu'ils nourrissent, corrigent ce qui
peut être mauvais dans le corps, ou
empêchent qu'il ne s'y forme rien de
contraire à la santé.

C'est pourquoi le lait est bien re-
commandable, & comme aliment, &
comme médicament. Le lait est la
nourriture la plus naturelle pour les
animaux qui ne sont point formés,
ou qui sont infirmes, comme les fa-
rigneux fournissent la nourriture la

plus naturelle pour ceux qui sont formés.

Le lait ne guérit point tout d'un coup les maladies , même celles pour qui il est le remede le plus efficace ; les remedes agissent plus ou moins promptement dans les maladies auxquelles ils conviennent , selon que ces maladies sont plus ou moins longues ou vives ; le lait ne convient que dans les maladies longues qu'on appelle chroniques , c'est pourquoi il ne redonne la santé qu'avec le tems ; il ne faut pas espérer mettre moins de tems à guérir qu'on en a mis à devenir malade.

Le lait agit insensiblement en adoucissant les âcres des humeurs qui , répandues dans toutes les parties du corps , ne peuvent être , à cet égard , totalement changées en peu de tems : le lait les corrige & les renouvelle en même-tems , parce qu'il fournit une nourriture nouvelle & saine , pendant que les vieilles humeurs se dissipent en détail par les couloirs du corps.

Le lait pour être bon , en général , ne doit point tirer sur le jaune , ni sur le verd , il doit être d'un blanc fort , & égal ; il ne faut pas qu'il soit ni

trop clair , ni trop épais ; pour en éprouver la consistance , on en verse une larme sur l'ongle du pouce ; s'il est d'une bonne consistance , il ne mouïlle pas tout d'un coup l'ongle , & il y reste en larme sans s'étendre. Le lait des animaux qui ont nouvellement fait leurs petits , est plus clair que lorsqu'il y a long-tems qu'ils l'ont fait. Le lait de chèvre & celui de brebis est plus épais que celui d'ânesse.

Le lait ne doit point paroître salé ni amer au goût , il faut en général que le lait soit doux. Au reste , les laits de différens animaux , sont différens : le lait est différent aussi selon la différente pâture de l'animal ; c'est à quoi on ne fait pas assez d'attention , quoique cela soit fort important dans les occasions où on fait prendre le lait pour la guérison de quelque maladie ; il faudroit dans ce cas faire nourrir la bête avec des choses dont les propriétés conviennent dans les cas pour lesquels on fait prendre le lait.

Le tems où en général le lait est le meilleur , c'est lorsqu'il y a six semaines ou environ , que la bête a fait son petit ; & la meilleure saison pour

CHAP. I. user du lait comme médicament, c'est dans l'Automne & dans le Printemps; & préféablement dans les mois de May & de Septembre; non-seulement parce que les corps sont plus disposés par la température de l'air, à recevoir les bonnes impressions des médicamens, mais encore plus, parce que le lait est meilleur dans ce tems-là: la bête a alors de meilleurs pâturages, & elle y jouit aussi du même avantage de la douceur de la saison.

Le lait est composé de trois parties principales; de la crème qui est la partie butireuse; du caillé qui est la partie fromageuse; & du petit lait qui en est la partie séreuse: il faut avoir égard à ces trois parties du lait, dans l'usage qu'on en doit faire.

La crème ou le beurre qu'on en tire est à préférer, pour ceux qui ont besoin qu'on adoucisse dans eux une salure aigre, ou un âcre de la nature de la faumure, lorsque ces âcres sont trop actifs par le défaut d'une bile naturelle qui émonsseroit leur causticité; la crème & le beurre produisent beaucoup de bile, c'est pourquoi ils ne conviennent point aux personnes bilieuses.

La partie fromageuse, ou le fro- CHAP. II.
mage pris frais, est très-propre à re-
donner du corps au sang dissous ou
appauvri, & il redonne de l'embon-
point; mais il faut pour cela n'avoir
point d'obstruction, & posséder un
bon estomach.

On peut voir dans le Chapitre sui-
vant les propriétés du petit-lait, qui
est la partie séreuse du lait.

Il y a des tempéramens auxquels le
lait est tout-à-fait contraire; tels sont
les pituiteux & la plupart de ceux qui
ont beaucoup d'embonpoint, ou dont
les vaisseaux sont naturellement pe-
tits; il est pernicieux aux personnes
vaporeuses, ou mélancholiques, & à
ceux qui n'ont pas les couloirs du
bas-ventre libres; tels sont ceux qui
ont des maladies du foye, ou de la
ratte; il ne convient pas non plus à
ceux qui ont des maladies de la tête,
comme étourdissemens, épilepsie; le
lait est incompatible avec la fièvre,
autre que la fièvre lente, de consomp-
tion, ou de pulmonie.

Pour prendre le lait, il faut s'y
préparer, & cette préparation doit
être différente, selon les différentes
personnes auxquelles on veut le faire

CHAP. II. prendre; il faut sur-tout s'attacher à mettre l'estomach dans un état à le recevoir, & à le digérer.

Le lait ne doit point cailler dans l'estomach, mais seulement s'y prendre, comme il se prend dans un lieu chaud par la pressure; la salive a la qualité de faire prendre le lait, comme le fait la pressure, & on le digere d'autant mieux, que la salive & la liqueur de l'estomach, ont plus cette propriété naturelle de faire prendre le lait sans le cailler, comme le font les acides; c'est pourquoi la meilleure façon & la plus naturelle d'user du lait, c'est de le sucer, parce que le lait se mêle ainsi avec une plus grande quantité de salive en passant dans la bouche, & qu'il ne s'en évapore rien, ne communiquant point avec l'air.

Il y a plusieurs façons de prendre le lait, selon les différens tempéramens de ceux qui le prennent, & selon les différentes circonstances dans lesquelles on le prend. La meilleure façon après celle de tetter, c'est de prendre le lait chaud, au sortir de la mammelle; on y mêle quelquefois de l'eau, & on l'appelle dans cet état

lait coupé ; on le prend ainsi lorsqu'il a peine à passer pur ; on le peut couper avec de l'eau de gruau, ou de l'eau de ris, ou de l'eau d'orge, qui est celle, qui, en général, convient le mieux pour prendre avec le lait. Dans des occasions de dévoyemens on le ferre, en y plongeant un fer rougi au feu, & il faut dans ce cas nourrir la bête de paille & d'avoine, & non pas d'herbe & d'orge, ou il ne faudroit lui donner que des herbes astringentes, comme est le plantain ; les Médecins Grecs faisoient mettre dans le lait des pierres blanches de la Mer, après les avoir fait rougir au feu, ou ils les y faisoient bouillir jusqu'à ce que le lait fut diminué de moitié ; ce qu'ils recommandoient pour les dévoyemens avec ulceres dans les intestins.

Lorsqu'il s'agit de se rafraîchir, surtout si on est dans la saison de l'Eté, & si le lait convient naturellement au tempérament, il faut le prendre froid ; quand on fait chauffer le lait au feu, il s'en fait une dissipation qui diminue la bonne qualité naturelle du lait.

Au reste, le lait est moins sujet à

CHAP. II. se cailler lorsqu'il a bouilli ; on y fait quelquefois bouillir quelque plante médicinale, telle qu'est la racine de persil ; la menthe a sur toutes les autres herbes, la propriété de faire digérer le lait.

Il est à propos de délayer dans le lait un peu de miel ou de sucre, pour en faciliter la digestion, en le rendant plus difficile à cailler.

Le lait, qui en général est si doux, & si propre à remédier aux mauvais effets du sublimé corrosif, peut être un moyen de faire du sublimé corrosif : *faire du sublimé corrosif avec du lait*, est un problème de Chimie, à résoudre.

Le lait a différentes propriétés, selon les différentes espèces d'animaux d'où on le tire ; il est différent aussi, selon les différens tempéramens de ces animaux ; comme la couleur du poil désigne le tempérament ; il ne faut pas regarder comme une chose superstitieuse, d'avoir égard à la couleur du poil de la femelle, pour choisir le lait, une rousse & une noire donnent le lait le moins bon en général ; celles qui ont le poil blond, & celles qui l'ont brun, le donnent

meilleur ; celles qui ont le poil châtain , sont entre toutes , celles qui donnent le meilleur lait. Une jeune qui n'a pas encore atteint le dernier degré de croissance , & une vieille , donnent un plus mauvais lait , qu'une femelle qui est jeune , & qui cependant a pris toute sa croissance ; il faut aussi que la femelle , du lait de laquelle on use pour la santé , soit dans un état tranquille ; il ne faut pas qu'elle soit en chaleur , on doit aussi se précautionner pour la mettre à couvert de frayeur , parce que la frayeur est capable de donner une mauvaise qualité au lait , & même , comme on dit ordinairement , de le faire perdre , la bête cessant d'en avoir.

Dans plusieurs cas de maladies de poitrine , comme dans la phtisie , on rend le lait plus efficace en y faisant bouillir des limaçons , & des feuilles de pas-d'âne ; il faut mettre dans une chopine de lait frais tiré , une douzaine de limaçons , après les avoir lavés & en avoir ôté les coquilles : je pense qu'on ne doit laver les limaçons que pour la propreté , & non pas pour en ôter la bave , qui est ce

CHAP. II. qui en fait la qualité adoucissante , & il faut , autant qu'on le peut , les avoir nouvellement cueillis , & les prendre dans les bois ; lorsqu'on est obligé de les garder , il faut leur donner du son ; lorsque le lait bout avec les limaçons , il faut y ajouter une demi-poignée de feuilles de pas - d'âne , coupées menu , & faire bouillir un demi-quart d'heure.

Le lait de femme est le meilleur de tous en général pour les hommes , pourvû que toutes les circonstances que je viens d'expliquer , s'y trouvent , & en supposant les conditions requises pour que le lait soit bon ; mais il y a quelques - unes de ces conditions qui sont très - difficiles à trouver dans la femme , sçavoir , qu'elle soit d'un tempérament tranquille , peu sensible aux sujets de frayeur , & sans concupiscence. Il est très-difficile de ne faire prendre à une nourrice que la nourriture convenable , ce qui est pourtant de la plus grande conséquence , parce que le lait tient beaucoup de la nature des alimens dont il est le produit ; la nourrice doit être alimentée différemment , selon l'état différent du

malade qu'elle doit allaiter : on peut dire en général, qu'elle ne doit point boire de vin, ni manger de viande, il faut qu'elle use d'alimens farineux, comme est le pain, le gruau, le millet, le ris, l'orge, les lentilles, &c. il est bon de lui faire prendre aussi le lait avec régime, soit celui d'ânesse, soit celui de chèvre, soit celui de vache, selon la maladie du malade qu'elle allaite ; on peut aussi la mettre au lait pour toute nourriture, faisant tout ce qu'il faut pour que le lait de la bête dont elle use, ait toutes les qualités possibles : j'ai vû de bons effets de cette conduite. Comme il est des causes éloignées des maladies, il faut avoir attention aux causes éloignées de la guérison qu'on en peut produire, par ces recherches.

Le plus souvent, le lait ne réussit pas, parce que la nourrice n'est pas comme elle doit être ; communément on la charge d'alimens, pour, dit-on, donner du lait à la nourrice ; on la remplit ainsi de crudité, & on s' imagine qu'il se fera une transmutation en un lait doux & rafraîchissant, des alimens assaisonnés, & de la boisson spiritueuse qu'on lui fait prendre.

CHAP. II. Le lait de vache est en général, celui qui après le lait de femme, est le plus convenable ; lorsqu'on le prend pour toute nourriture , on en prend trois ou quatre fois par jour , une chopine chaque fois ; dans les premiers tems , il semble qu'il ne nourrit pas assez , parce que les vaisseaux des digestions n'ont pas à travailler , comme lorsqu'on prend les nourritures ordinaires ; on croit aussi être affoibli par ce régime , ce qui ne vient que de ce qu'on n'est pas animé par le lait , comme on l'est par les nourritures âcres , sur-tout si on y joint le vin : cependant dans la suite du régime du lait , on se trouve rarement du besoin , parce que le lait étant de tous les alimens le plus nourrissant , il exempte plus long-tems de la faim. Ce régime n'est ennuyeux , que parce qu'on n'a pas le plaisir de remplir un besoin ; mais le plaisir de n'avoir point de besoins est à préférer à celui de les remplir , si on est sage.

Le lait de chèvre , est après le lait de vache , le plus salulaire , & il convient mieux qu'un autre à ceux qui sont d'un tempérament froid & humide ,

de, avec une maigreur extraordinaire ; il resserre, il met en mouvement les liqueurs du corps, & il est de tous les laits, celui en général, dont l'estomach s'accommode le mieux ; il a peu de sérosité.

Le lait de brebis resserre les malades qui ont le ventre trop relâché, & il met autant en mouvement les liqueurs, que le fait le lait de chevre ; il est échauffant & il se digere très-facilement aussi : il a encore moins de sérosité que n'en a le lait de chèvre : il convient à ceux d'un tempérament humide, froid & relâché, lorsque le lait leur est nécessaire.

Pour ce qui est du lait d'ânesse, il est de tous les laits, celui qui a le plus de sérosité, & qui est le moins nourrissant ; il humecte, il rafraîchit & il tempere. Le lait d'ânesse relâche ordinairement le ventre ; il est peu nourrissant, il y a même des malades qu'il amaîgrit : il est rare qu'il procure de l'embonpoint, ce qu'il fait cependant quelquefois, en adoucissant les âcres qui amaigrissent : au lieu que les autres laits fournissent en même-tems une substance qui engraisse communément ceux qui en font usage.

CHAPITRE III.

Du petit Lait.

CHAP. III.

IL y en a qui, mal-à-propos, confondent le petit lait, & le lait coupé avec de l'eau. Le petit lait est la partie aqueuse ou séreuse du lait, séparée de la crème ou partie butireuse, & du caillé qui en est la partie fromageuse.

Il y a plusieurs moyens de séparer cette partie séreuse des autres parties du lait, c'est-à-dire, il y a plusieurs façons de faire le petit lait. On prépare le petit lait ou sans feu, ou par le feu : on fait le petit lait sans feu, lorsque le lait étant pris ou caillé, on le met à épurer; cela ne se peut bien faire ainsi qu'en Eté; le lait ne se prend point lorsqu'il fait froid, il est très-long-tems à cailler en Hyver.

Lait pris.

Pour faire le Lait-pris, on délaye de la pressure dans un peu de lait, il faut un grain de pressure tout au plus pour chaque once de lait, & ensuite on y ajoute peu à peu la quantité

de lait qu'on veut faire prendre, & on le laisse dans cet état tout le jour; le soir on met le lait-pris dans un morceau d'étamine, ou dans un panier à fromage, posé sur le cul d'une assiette renversée, & placée dans un saladier, où dégouttera le petit lait pendant la nuit. Lorsque le Médecin juge à propos de rendre le petit lait plus médicinal, on met dans le saladier, ou sous le panier à fromage, de la fumeterre ou quelque'autre plante, qui, à mesure que le petit lait se forme, lui donne une qualité convenable au malade auquel on le fait prendre.

Le lait qui se caille de lui-même, donne aussi du petit lait, lorsqu'après l'avoir écrémé on le met à épurer, comme on y met le lait-pris.

Le lait étant de cette façon très-long-tems à se prendre ou à cailler, le petit lait qui en sort est sujet à aigrir. On n'est pas si exposé à cet inconvénient, lorsqu'on le fait par le feu: si après avoir délayé la pressure dans le lait, on met le vaisseau sur les cendres chaudes ou au bain-marie, après l'avoir couvert, le lait se prendra ainsi en peu de tems; & alors il

CHAP. III. suffit de faire cette opération le soir, & de le mettre ensuite dans un lieu frais à épurer, avant que de se coucher, pour l'avoir le lendemain dès le matin; on peut même ne le faire que le matin, si on le veut. Si on met le lait à prendre sur des cendres bien chaudes, ou dans de l'eau bouillante, il ne fera qu'un quart-d'heure à prendre; mais il faut après cela le laisser refroidir, avant que de le casser & de le mettre à épurer; on ne doit pas le presser dans l'étamine où on le passera, on doit seulement le laisser égoutter.

Pour faire prendre ainsi le lait, on peut aussi employer autre chose que la pressure, comme est l'herbe nommée caille-lait, ou petit muguet; celui à fleurs blanches & celui à fleurs jaunes sont également bons pour faire prendre le lait.

On peut encore faire le petit lait plus promptement, & même le faire sur le champ, en mettant le lait sur le feu à bouillir avec le caille-lait, ou avec l'oseille, ou avec la fleur d'artichaut, ou avec de la pomme de rainette coupée en rouelles, ou en mettant du jus de citron ou de la crê-

me de tartre dans le lait , lorsqu'il est prêt a bouillir. Lorsqu'on veut faire le petit lait avec la crème de tartre, il faut l'avoir en poudre très-fine ; on en met environ deux grains pour chaque once du lait dont on veut tirer le petit-lait

On fait le petit lait plus ou moins clair , selon les différentes circonstances dans lesquelles on veut l'employer. Pour l'avoir clair , on le filtre par une étamine plus serrée, ou bien on le verse dans un entonnoir, dans le fond duquel on a mis du coton ; ou enfin on le clarifie avec du blanc d'œuf : on délaye dans une chopine de petit lait un blanc d'œuf battu ; on met le tout sur un feu vif, & dès que le petit lait bouillonne en jetant de l'écume, il faut le retirer de dessus le feu , & le passer ; on peut même se servir de papier à filtrer pour l'avoir plus clair ; & lorsqu'on veut clarifier du petit lait qui a été fait avec de la pressure, il faut, après y avoir délayé le blanc d'œuf, & lorsqu'il commence à bouillir, y jeter de la crème de tartre , & le retirer du feu pour le filtrer. On a par ce

102 PART. II. CHIMIE

CHAP. III. moyen un petit lait clair comme de l'eau de roche.

Vertus.

Le petit lait est différent, selon les différens laits d'où on l'a tiré : par exemple, le petit lait de chèvre a des propriétés différentes de celles du petit lait de vache.

Le petit lait a aussi des qualités différentes, selon la différente façon dont on l'aura préparé ; en général, le petit lait préparé sans feu est un peu plus rafraîchissant & plus laxatif, que ne l'est le petit lait préparé par le feu.

Le petit lait qui est fait avec la pressure ou avec le caille-lait, ou avec les fleurs d'artichaut, est meilleur pour ceux qui sont sujets aux aigreurs, que ne l'est celui qui est préparé avec le jus de citron, ou l'oseille, ou la crème de tartre.

Le petit lait clarifié convient mieux que celui qui ne l'est pas, à ceux dans lesquels on craint la fièvre, & dans qui le lait a naturellement beaucoup de peine à passer, & surtout lorsqu'il s'agit principalement de redonner de la sérosité aux liqueurs échauffées & appauvries.

Le petit lait qui n'a point été cla-

rifié , contient encore de la partie CHAP. III.
butireuse , qui le rend plus balsami-
que , plus adoucissant & plus restau-
rant : le petit lait non clarifié tient
beaucoup de la nature du lait d'â-
nelle.

On fait ordinairement prendre le
petit lait, le matin à jeun ; on peut
aussi en faire prendre encore quel-
ques prises dans la journée, mais il
est à craindre qu'alors il n'aigrisse dans
les premières voies, & qu'il ne gâte
la première digestion : on courroit
moins de risques, si on ne faisoit
prendre au malade que du petit lait
pour toute nourriture. J'ai fait pren-
dre quelquefois , & avec succès , le
petit lait de trois heures en trois heu-
res, pour tout aliment & pour tout
médicament, dans des cas de séche-
resse & de chaleur, à des personnes
dont le tempérament & la maladie
rendoient le petit lait extraordinaie-
ment utile.

Chaque prise de petit lait est de-
puis un verre jusqu'à une chopine ;
souvent on en donne le matin deux
prises à une heure ou une heure &
demie de distance l'une de l'autre, &
le déjeûné convenable au malade,

Dose.

CHAP. III. une heure & demie après la seconde prise.

On ajoute ordinairement au petit lait, ou du sucre, ou du syrop : le syrop qui en général convient le mieux dans le petit lait, c'est celui de violettes ; mais lorsqu'on veut le rendre plus laxatif, on y met le syrop de pommes composé, depuis une demie-once jusqu'à une once & demie, dans chaque prise.

Lorsque le malade ne digere pas bien le petit lait, on remédie quelquefois à ce mal, en plongeant dans ce petit lait un fer rougi au feu, ou en y faisant bouillir des feuilles de scolopendre, ou de la racine de persil.

On rend aussi le petit lait plus médicinal, en y faisant amortir ou bouillir les plantes convenables à la maladie, comme sont les plantes pectorales pour les maladies de la poitrine ; les plantes anti-scorbutiques pour le scorbut ; & dans ce dernier cas le petit lait de chèvre est préférable à tout autre. Tout le monde connoît la vertu de la fumeterre jointe au petit lait, pour les maladies de la peau : On fait aussi quelquefois infuser de la racine de patience dans le petit lait.

Le petit lait a la propriété d'augmenter considérablement la vertu de la casse ; il la rend plus purgative & plus rafraîchissante. Ces deux médicamens semblent être faits pour être joints ensemble , soit pour prendre par la bouche , soit pour prendre en lavement. Lorsqu'on veut faire du petit lait pour des lavemens , il faut verser une cuillerée de vinaigre dans le lait , lorsqu'il commence à bouillir sur le feu ; ensuite, lorsqu'il a bouilli un bouillon , on le retire du feu : on le laisse reposer deux minutes pour qu'il ait le tems de cailler , & on y verse une cuillerée d'eau fraîche , pour déterminer davantage la séparation du petit lait , immédiatement avant que de le passer. Ensuite on fait bouillir dans ce petit lait une pincée d'anis & un quarteron de casse en bâton ; & après avoir passé le lavement , on peut , selon le besoin , y dissoudre un demi gros ou un gros de cristal minéral. Le vinaigre n'est pas inutile dans ces lavemens. Voyez le Chapitre du Vinaigre , Part. III.

CHAPITRE IV.

Du Sel de Lait.

CHAP. IV.

Sucre de lait.

LE sel de lait est doux, & assez agréable au goût, on le nomme aussi *sucre de lait*, par cette analogie qu'il a avec le sucre, qui, comme tout le monde le sçait, est un sel très-doux, & très-agréable.

Pour faire le sel de lait, il faut prendre du petit-lait clarifié, & le faire évaporer en partie, jusqu'à ce qu'il se forme dessus, une pellicule ; ensuite on le met dans un lieu frais, où il se crystallise, on en retire les crystaux qui sont le sel de lait, qu'il faut laver légèrement dans de l'eau fraîche & claire, ensuite on fait sécher ce sel avant que de l'enfermer ; il faut prendre garde en le faisant sécher, de ne pas y donner un feu trop fort, parce qu'il s'alkaliferoit : le sel de lait doit être un sel moyen, & ne doit point fermenter, ni avec les alkalis, ni avec les acides ; il est plus disposé à fermenter avec les acides, qu'avec les alkalis

c'est pourquoi il convient mieux à CHAP. IV.
ceux qui ont dans leurs humeurs un
âcre acide, qu'à ceux qui y ont un âcre
alkalin urineux, ou autre.

Le sel de lait differe en quantité &
en qualité, selon le différent lait d'où
on le tire; j'ai observé que le lait du
mois de Mai, donne beaucoup plus
de sel que ne le fait le lait de toute au-
tre saison; & il y a toute apparence
que le lait du mois de Mai, donne un
sel de meilleure qualité, que celui d'un
lait pris dans tout autre tems.

On peut tirer le sel du lait même,
lorsqu'après l'avoir bien écrémé, on
le fait évaporer jusqu'à ce qu'il ait
une consistance de sirop; alors on le
met dans un lieu frais & sec, où il se
congéle en une masse saline. On en
tire de chaque chopine de lait, envi-
ron deux gros de sel.

On conçoit aisément que le sel de
lait, étant la partie la plus saline du
lait, & séparée de ses autres parties,
sçavoir, de la butireuse & de la froma-
geuse, doit pénétrer plus facilement
dans les vaisseaux capillaires, que ne
fait le lait: il doit aussi être moins sus-
ceptible de corruption dans les diges-
tions, il ne peut aigrir, comme le fait

VERTUS.

souvent le lait, & plus souvent encore le petit-lait.

Cependant malgré ces avantages, il faut convenir que le sel de lait est une foible ressource dans les maladies, telles qu'elles soient; on le recommande particulièrement pour la goutte, & pour prévenir la pulmonie, on le prend dans du thé, dans de la ptisanne, ou dans du bouillon, depuis douze grains jusqu'à un demi-gros, chaque prise; on pourroit en prendre à la fois, une bien plus grande dose, sans rien risquer.

Dose.

CHAPITRE V.

De l'Eau de Millefleurs.

CHAP. V.

ON entend communément par eau de millefleurs, l'eau distillée de la bouse de vache; on appelle aussi eau de millefleurs, l'urine de vache, lorsqu'on la prend pour remède.

Lorsqu'on veut distiller de la bouse de vache, on choisit dans le Printems, ou dans l'Automne, de la fiente nouvelle d'une jeune vache qui soit nour-

rie dans un bon pâturage : on fait cette distillation de la bouse de vache, au bain-marie ; cette eau est résolutive, apéritive & adoucissante ; on s'en sert extérieurement pour nettoyer & rafraîchir la peau.

L'eau de millefleurs dont on fait plus d'usage, c'est l'urine de vache ; on choisit celle d'une génisse, ou d'une jeune vache saine & brune, & nourrie dans une bonne herbage, dans le mois de Mai, ou dans celui de Septembre, & le matin ; on reçoit dans un vaisseau cette urine de la vache, qui ordinairement en rend le matin lorsqu'elle se leve, & on la porte toute chaude au malade, qui doit être à jeun ; on lui en fait prendre depuis un poisson jusqu'à trois poissons, & deux heures après on lui donne un bouillon.

Cette eau de millefleurs purge par les selles & par les urines, c'est une liqueur savonneuse qui dissout efficacement les obstructions formées par l'épaisseur de la bile, ou par la viscosité des autres humeurs ; elle purge quelquefois abondamment.

On employe utilement ce remède dans quelques cas d'asthme & d'hydro-

CHAP. V. pisie ; on l'a vû réussir pour des maux d'estomach opiniâtres , qui venoient de l'obstruction des glandes de l'estomach , par l'épaisseur de la liqueur gastrique , & il a guéri des migraines qui dépendoient de cette cause.

On continue l'usage de ce remede pendant douze ou quinze jours , on le prend même plus long-tems lorsque la maladie est invétérée ; il y a au contraire des cas où il suffit d'en prendre cinq ou six jours.

L'urine.

L'urine est en général , un remede résolutif & fondant , elle a en particulier , différentes propriétés , selon les différentes espèces d'animaux qui la donnent , & selon les différens tempéramens des animaux de chaque espèce.

Il est rapporté dans l'Histoire de l'Académie des Sciences , de 1696 , tom. 2 , pag. 279 , qu'une femme a été guérie d'une louppe au genouil , en six semaines , en appliquant soir & matin sur cette louppe , un cataplasme fait d'urine bouillie avec du sel commun , jusqu'en consistance de miel.

Ce cataplasme doit être fort résolutif & fondant , c'est une espèce de

sel ammoniac en forme molle ; c'est pourquoi l'urine bouillie avec du son , est un bon cataplasme pour résoudre les tumeurs , pour lesquelles il faut un remède qui pénètre , en même-tems qu'il adoucit.

CHAPITRE VI.

Du fébrifuge de Coquilles d'œufs.

P O U R préparer les coquilles CHAP. VI.
d'œufs , il faut les nettoyer en n'y laissant aucune peau , & il faut laver dans de l'eau chaude celles qui ne sont pas propres ; ensuite on les fait sécher sur le feu dans un plat , & enfin on les broye.

Il y en a qui calcinent les coquilles d'œufs , ce qui les rend alkalines , & même caustiques , au lieu qu'elles sont naturellement adoucissantes en absorbant les âcres acides des humeurs ; c'est pourquoi elles sont un très-bon remède pour les fièvres intermittentes , qui ont pour cause un âcre aigre , dans le sang.

Les coquilles d'œufs se dissolvent

CHAP. VI. aisément par les acides végétaux , & par les acides animaux ; c'est pourquoy si ceux qui prennent des coquilles d'œufs, ont des acides, les coquilles les absorbent , comme le feroient des alkalis ; & si on n'a pas d'acide , les coquilles n'échauffent point , comme feroient les alkalis , ils sont seulement dans ce cas , comme feroient des corps terreux , pourvû qu'on ne les ait pas alkalisées par la calcination , & qu'on les ait simplement préparées , comme on prépare les yeux d'écrévisses.

Les coquilles qui viennent d'œufs couvés, sont plus absorbantes , & elles sont préférables aux autres , ce qu'il ne faut pas regarder comme une superstition ; il ne faut pas contester que les œufs , jusqu'à leurs coquilles , ne reçoivent un grand changement par l'incubation de la poule. Les coquilles d'œufs qu'on prend pour faire le remède de Mademoiselle Stephens , doivent être d'œufs couvés , & dont les poussins sont sortis ; car les coquilles d'œufs couvés , & qui auroient pourris , ne feroient pas d'une bonne qualité.

Pour user des coquilles d'œufs dans les fièvres qui viennent par

accès, il faut prendre environ une once, ou une douzaine de coquilles d'œufs, préparées; on les casse en petits morceaux, & on les fait bouillir dans cinq demi-septiers d'eau, pour réduire à une pinte. On prend cette décoction de coquilles d'œufs, dans les intervalles des accès de fièvre, un gobelet de trois heures en trois heures; ensuite on broye en poudre grossière les coquilles restantes, & on les fait rebouillir de même dans cinq demi-septiers d'eau, pour réduire à une pinte; enfin on broye ces coquilles en poudre fine, en y versant peu-à-peu cinq demi-septiers d'eau, qu'on fait réduire de même par le feu, à une pinte; & si la fièvre subsiste après cela, il faut encore ajouter quelques coquilles à la poudre restante, pour en faire de même une nouvelle décoction.

On prend un demi-septier de cette décoction, de trois heures en trois heures, dans les intervalles des accès, & un bouillon une heure & demie après chaque prise.

Les coquilles d'œufs sont plus efficaces pour certains malades, dans le vin que dans l'eau.

114 PART. II. CHIMIE

CHAP. VI.

On met dans une pinte de vin, environ une douzaine de ces coquilles concassées, & on les y laisse tremper pendant vingt-quatre heures, avant que de s'en servir; ensuite on prend un verre de ce vin dans le relâche de la fièvre, de trois heures en trois heures, & un potage, ou un bouillon, une heure & demie après chaque prise.

Il y a encore une autre façon de prendre les coquilles d'œufs, & qui est plus utile dans bien des cas; c'est de les avaler en poudre fine, on en prend une prise de trois heures en trois heures, depuis neuf grains jusqu'à un demi-gros, on y joint du tartre vitriolé pour digérer les humeurs, & donner la liberté du ventre; on y met du cinabre, lorsqu'il s'agit de purifier les humeurs, & de calmer les nerfs; on les mêle avec du corail préparé, pour fortifier, & pour arrêter les flux d'humeurs & de sang; on y ajoute un peu d'iris, lorsque les fièvres sont catarénales; on joint aussi les coquilles d'œufs aux préparations martiales, dans des cas de fièvres intermittentes, opiniâtres par des obstructions, sur-tout aux personnes du sexe, qui n'ont pas bien leurs règles.

CHAPITRE VII.

Des Cloportes.

TOUT le monde connoît les Clo-CHAP. VII.portes; les meilleures sont celles qui se trouvent en campagne dans les bois; il faut les choisir blanches & luisantes, comme si elles étoient argentées; les plus mauvaises cloportes sont celles qui sont noires, & qui se trouvent dans des endroits qui sentent mauvais, comme celles qui sont dans le fumier.

Les cloportes vives écrasées dans de la ptisanne, ou dans de l'apozème, ou dans un bouillon, ou dans du vin blanc, sont en général à préférer à la poudre de cloportes, prise de même dans ces liqueurs.

Pour préparer les cloportes, il faut les mettre dans du vin blanc, les y laisser infuser, ensuite les en retirer, les faire sécher au four, ou dans une étuve, & les mettre en poudre, qu'on passe ensuite par un tamis.

116 PART. II. CHIMIE

CHAP. VII.

Esprit volatil de cloportes.

Sel volatil de cloportes.

Ayant mis une livre & onze onces de cloportes à la distillation , j'en ai retiré six onces d'esprit volatil, six gros de sel volatil, & une once & demie d'huile noire empyreumatique ; les six gros de sel volatil, se sont réduits par la rectification à cinq gros. Ayant mis de ce sel dans de la dissolution d'argent, il ne s'est point fait de précipité ; ayant versé de l'esprit de vitriol dans de l'esprit de cloportes, il s'est fait un précipité d'une poudre brune.

Vertus.

Les cloportes sont apéritives, c'est pourquoi on en met dans les apozèmes apéritifs pour l'hydropisie, elles agissent particulièrement sur la sérosité du sang ; c'est pourquoi elles sont bonnes dans des maladies d'yeux, qui viennent d'une trop grande quantité d'eau qui s'y porte, ou de ce qu'elle y est trop visqueuse ; elles fondent la limphe épaisse, c'est pourquoi on les employe utilement pour dissiper les tumeurs des glandes.

Dose.

On donne les cloportes dans chaque prise d'apozème, ou dans chaque bouillon, depuis cinq grains jusqu'à dix, & si on employe la poudre de cloportes, on en donne depuis qua-

tre grains jusqu'à neuf grains pour chaque prise, en réitérant plusieurs fois par jour.

On joint souvent l'éthiops minéral à la poudre de cloportes, & on allie ces deux remèdes avec le sirop des cinq racines apéritives, pour fondre les tumeurs lymphatiques; on y ajoute la poudre de vipère, pour purifier le sang, sur-tout dans les maladies de la peau; on peut aussi, selon les différentes circonstances, y joindre les yeux d'écrévisses, le cinabre, des gommes, &c. On sçait que la poudre de cloportes fait une grande partie des pillules de Morton.

CHAPITRE VIII.

Du Corail préparé.

DANS les premiers tems qu'on a connu le Corail, ou plutôt lorsqu'on a commencé à y faire attention, sa forme qui est en espèces de branches, l'a fait prendre pour une plante; dans la suite les Naturalistes l'ont mis dans le genre des minéraux, pour sa consistance pierreuse;

CHAP. VIII.

CHAP. VIII. mais M. le Comte de Marfilly, ayant depuis observé le corail dans l'eau de la Mer même, qui, comme tout le monde le sçait, est son élément, aperçût à sa surface quelques mamelons blancs & tendres, qui lui parurent être des fleurs du corail, qui dispa- roissoient lorsque le corail étoit tiré de la Mer: il observa aussi que le corail durcissoit à l'air, & qu'il se ramollissoit dans l'eau de la Mer. Ces observations firent remettre le corail dans le genre des végétaux.

M. Peissonnel, Médecin de Marseille, ayant répété en Botaniste, l'observation de M. le Comte de Marfilly, remarqua que ce qui avoit parû des fleurs à cet illustre Physicien, étoit de vrais animaux, ou insectes marins, & il se confirma dans ce sentiment, par plusieurs observations qu'il fit dans la suite, pendant ses voyages en Afrique, dans le lieu même où se fait la pêche du corail.

On ne fit pas alors le cas qu'on devoit faire des découvertes de ce Médecin, on rejetta son sentiment, & on établit encore plus décisivement dans le genre des végétaux, le corail, qui doit être dans celui des animaux.

Enfin M. Bernard de Jussieu, a confirmé par de nouvelles observations, celles de M. Peissonnel, & il a dissipé les doutes où on étoit sur cette matiere. Voyez les Mémoires de l'Académie R. des Sciences, année 1742. pag. 290.

Il y a le corail blanc & le corail rouge, c'est du corail rouge dont on se sert ordinairement. Le corail est en général astringent, fortifiant, calmant & absorbant; il n'échauffe pas, au contraire, il raffraîchit en adoucissant.

Vertus:

Pour faire le corail préparé, on choisit du corail bien dur & bien net, on le lave dans de l'eau chaude, ensuite on le réduit en poudre dans un mortier, & enfin on passe cette poudre sur le porphyre, pour la rendre plus fine; & pendant qu'on la broye sur le porphyre, on y fait tomber goutte-à-goutte un peu d'eau; on peut même en former des trochisques.

Il faut broyer le corail dans un mortier de marbre, ou de fer, parce qu'il seroit à craindre que, si on se servoit d'un mortier dans la composition duquel il y eut du cuivre, le corail n'en

CHAP. VIII. prit une mauvaise qualité : lorsqu'on se fera servi d'un mortier de fer, il faudra éprouver la poudre de corail avec un couteau aimanté, pour en ôter le fer.

Il faut pendant qu'on broye le corail sur le porphyre, y verser un peu d'eau, pour n'en pas perdre la poudre la plus fine ; il faut préférer pour cela une eau médicinale, comme est l'eau rose ; il faut autant qu'on le peut, perfectionner la préparation des remèdes, & n'y pas négliger les plus petites choses, comme est celle-là.

Lorsqu'on n'a pas de porphyre pour y broyer le corail, il faut passer par un tamis de soye, le corail réduit en poudre dans le mortier.

Dose.

La dose du corail préparé est depuis trois grains jusqu'à un scrupule, & on en réitère la prise plusieurs fois dans un jour, selon le besoin ; rarement on donne le corail seul, ordinairement on le joint aux yeux d'écrévisses, à la nacre de perle, à l'éthiops, à la poudre de vipère, au cinabre, au tartre vitriolé, ou au sel de *duobus*, selon la nature des maladies, & les circonstances dans lesquelles le Médecin fait prendre le corail préparé.

CHAPITRE

CHAPITRE IX.

Du Magistere , & du sel de Corail.

ON peut dissoudre le Corail par le CHAP. IX.
 moyen du vinaigre ; on verse Dissolution
 peu-à-peu de bon vinaigre blanc , ou du corail.
 du vinaigre distillé, sur du corail con-
 cassé , & on laisse le tout pendant un
 jour dans un lieu chaud ; ensuite on
 verse par inclination la dissolution , &
 s'il reste encore du corail , on verse
 de nouveau vinaigre dessus ; ce qu'on
 réitere jusqu'à ce qu'il ne reste plus
 de corail. Cette dissolution se fait avec
 fermentation ; il faut lorsque la disso-
 lution est faite , filtrer la liqueur par
 le papier gris.

Pour faire le magistere de corail , il
 faut verser dans la dissolution de co- Magistere
 rail , de l'alkali du tartre fondu dans de corail.
 de l'eau ; la dissolution du corail se
 troublera & blanchira , ensuite il s'en
 précipitera une poussière très-fine ,
 qu'on lave dans plusieurs eaux , &
 qu'ensuite on fait sécher. C'est le ma-
 gistere de corail.

Si on fait évaporer jusqu'à siccité la dissolution de corail, sans y avoir fait de précipitation, & si après avoir lavé & séché plusieurs fois ce qui sera resté, on le met sur un marbre, ou dans un plat de fayance à la cave, pendant les mois de Juin, Juillet & Août, il se résoudra en une liqueur, qu'il faudra mêler avec de bon esprit ardent de roses, & le mettre en digestion dans des vaisseaux de rencontre. Ce remède est de *Zwelfer*, Médecin Allemand.

Sel de corail.

On fait le sel de corail avec de la dissolution de corail faite dans le vinaigre; on filtre cette dissolution, on en fait évaporer une partie, & on met dans un lieu frais & sec, il s'y forme des crystaux qui sont le sel de corail.

On peut faire le sel de corail avec le jus de citron, ou avec celui de berheris, au lieu de vinaigre; il y en a qui le font aussi en faisant brûler du corail avec du souphre minéral, & ils versent sur la matiere calcinée qui reste, de l'eau distillée de Pariétaire; ils laissent en digestion quelques jours, ensuite ils filtrent la liqueur, & après en avoir fait l'évaporation, jusqu'à ce qu'il s'y forme une pellicule, ils la mettent à crySTALLISER dans un lieu

frais. Ce sel est composé de l'acide du souphre, qui a pris sa base dans le corail, de sorte que ce sel tient de la nature du sel de Glaubert.

Le sel, fait de la dissolution de corail dans le vinaigre, tient de la nature de la terre foliée du tartre; voyez le *Chap. de la Terre foliée, dans la troisième Partie*. La terre foliée a le même acide que le sel de corail, c'est celui du vinaigre; mais la terre foliée a pour base l'alkali du tartre, au lieu que la base du sel de corail, est de la nature de la soude: le corail, les coquilles d'huitre, & les autres productions marines de cette nature, ont un alkali de la nature de la soude. J'ai fait un sel de Seignette avec des écailles d'huitre, & de la crème de tartre.

En réfléchissant sur la nature du sel de corail, on conçoit aisément qu'il n'est pas sans effet pour la guérison des maladies, de quelque façon qu'on le prépare; il est souvent d'un bon usage pour prévenir les flux d'humeurs, & particulièrement pour les hémorrhagies qui viennent d'une mauvaise qualité du sang, & sur-tout pour les vieilles dysentéries.

Vertus.

CHAPITRE X.

De la Teinture de Corail.

CHAP. X.

POUR faire la teinture de corail, on verse de l'esprit de miel sur du corail rouge concassé, & on met le tout en digestion sur les cendres chaudes, & lorsque l'esprit est rouge, on le verse dans une cucurbite; on reverse de nouvel esprit de miel sur le corail, & on le met à digérer comme la première fois; ce qu'on réitère jusqu'à ce qu'on ait assez de teinture, ou que le corail ait perdu sa rougeur: ensuite on fait évaporer, ou bien on distille l'esprit au bain-marie, jusqu'à ce qu'il ne reste plus dans le fond de la cucurbite qu'une matière d'une consistance mielleuse, & ensuite on verse de l'esprit de vin dessus, & on met en digestion jusqu'à ce que l'esprit de vin soit devenu bien rouge; alors on le fait distiller, ou évaporer au bain-marie, jusqu'à ce qu'il n'en reste que la moitié pour faire une teinture forte, dont la consistance doit être la même que celle de l'huile.

Il y en a qui recommandent pour faire la teinture de corail, de le calciner ; ils disent que par la calcination, le corail devient d'abord blanc, ensuite jaune, & enfin rouge, mais l'expérience prouve le contraire. Par une telle calcination du corail, on en fait une véritable chaux vive, de sorte qu'on ne doit pas espérer une teinture de corail, en opérant de cette façon.

Ceux qui mêlent ensemble du nitre & du corail en poudre, qui laissent pendant six heures le mélange à un feu assez doux, pour que le nitre ne se fonde point, & qui après avoir lavé la poudre pour en emporter le nitre, versent de l'esprit de vin dessus, ne réussissent pas non plus à faire une bonne teinture de corail.

La teinture de corail est utile dans les cas de bouffissures & de mélancholie, elle fortifie le cœur ; on peut la prendre mêlée avec un peu de sirop, comme est celui de fleurs d'orange, ou celui d'œillet, on en met autant que de sirop, on en prend plus ou moins, selon l'occasion ; on en peut prendre la moitié d'une cuillière à café, avec autant de sirop, & un verre de la boisson du malade, environ un quart d'heure après.

Vertus.

Dose.

CHAPITRE XI.

*Du sirop de Corail de Quercetan,
ou de Duchesne.*

CHAP. XI.

PRENEZ du Corail le plus rouge & le plus beau que vous trouverez, réduisez-le en poudre grossière, mettez-le dans un matras, & y versez du suc épuré d'épine - vinette, ou celui de citron; il faut qu'il y ait quatre doigts de suc au-dessus du corail: bouchéz bien le matras avec un bouchon de Liège & de la cire, & mettez le tout dans cet état au bain de vapeurs, où vous le laisserez trois jours & trois nuits, pour le moins; ensuite débouchez le matras & versez par inclination la liqueur: vous trouverez qu'elle sera douce au goût, & que la couleur rouge claire qu'a le suc d'épine-vinette, sera changée en rouge brun, & que la plus grande partie du corail sera dissoute, si les limons, ou l'épine-vinette dont on aura exprimé le suc, étoient à leur point de maturité, & si ce suc a été bien épuré & filtré.

Mêlez sur chaque livre de cette dissolution, une demie-livre de sucre candi, & faites cuire au bain de vapeur, jusqu'à consistance de sirop ; il seroit bien difficile de faire ce sirop à feu nud, ou au feu de sable, parce que si le feu n'est pas doux & égal, on manque l'opération. CHAP. X

Il faut que l'Apothicaire soit chez lui lorsqu'on y fait ce sirop, parce qu'il est à craindre qu'en le faisant, la dissolution ne se décompose, & que le corail dissous ne tombe au fond ; c'est ce dont * Duchesne, dit Quercetan, avertit soigneusement, en indiquant à Paris, un nommé Lardier, Apothicaire, qui avoit appris de lui à faire le sirop de corail. Il rapporte en même-tems plusieurs guérisons qu'il a faites de flux hépatiques, de lientériques & de dysentériques, par l'usage de ce sirop.

* *Artificio & dexteritate singulari opus est ad ejusmodi sirupos ritè consiciendos, ne coralli essentia à succis illis separetur, quâ in re vigilantia & experientia summa requiritur ; mirum videri non debet si quis primâ vice, forsan à sirupo aberraverit. Phar. dog. rest. lib. I. cap. XII. de Sir.*

CHAPITRE XII.

Du Sirop de Corail composé.

CHAP. XII. **P**OUR faire le sirop de Corail composé, mettez dans un matras de verre, du corail que vous aurez choisi & cassé en petits morceaux, versez-y du suc bien clair d'épine-vinette, qu'on nomme autrement *berberis* : il faut qu'il y ait quatre doigts de suc au-dessus du corail, & boucher bien le matras.

Ensuite placez le matras dans une étuve, ou au bain-marie, ou à un feu de sable bien doux, & l'y laissez cinq ou six jours, le remuant matin & soir entre les mains.

Après ce tems débouchez le matras, & versez doucement la dissolution ; ajoutez à douze onces de cette dissolution, six onces de sucre rosat en poudre, & faites évaporer doucement au bain de vapeur, de sorte qu'en dix ou douze heures, il ne diminuë que de l'épaisseur d'un écu.

Avant que le sirop ait acquis la con-

sistence nécessaire , il faut y délayer CHAP. XII.
quatre onces de suc , ou de sirop
d'Alkermès de Montpellier ; si on n'a-
voit pas de beau sirop d'alkermès , &
qu'il fut mêlé de matieres grossieres ,
il faudroit le purifier avant que de
l'employer dans le sirop de corail.

Pour le purifier , délayez quatre on-
ces de sirop d'Alkermès , avec envi-
ron une once de suc de berberis , en-
suite passez-le par une étamine , en
pressant , & faites évaporer jusqu'en
consistence de sirop épais.

La graine d'écarlate , ou l'alker-
mès , se cueille en grande quantité
dans la Campagne de Montpellier , &
on le porte tout frais en cette Ville ,
où on l'écrase , & après en avoir tiré
le jus , on le fait cuire ; c'est ce qu'on
nomme *Sirop d'Alkermès de Mont-
pellier*. C'est une espèce d'extrait d'al-
kermès , ou de rob , qui doit être fait
sans miel & sans sucre pour être légi-
time. C'est un remède stomachique.
On peut même s'en servir exté-
rieurement , il est vulnéraire.

Vertus.

L'illustre M. Fagon , Premier Mé-
decin de Louis X I V. fit voir
que la graine d'écarlatte qu'on
croyoit être un végétal , doit être

CHAP. XII. placée dans le genre des animaux.

La graine d'écarlate est fortifiante; c'est pourquoi on l'employe pour prévenir les fausses couches; elle est cordiale, elle fait la base de la confection, à laquelle elle a donné son nom d'*Alkermès*, elle fortifie les premières voyes, elle rétablit les estomachs relâchés, & elle est un bon remède pour les flux invétérés.

La graine d'écarlate & le corail, étant du genre des animaux, & ayant à peu près les mêmes propriétés, peuvent bien être mis ensemble dans la composition d'un remède; ils augmentent même mutuellement leurs vertus, lorsqu'ils sont joints ensemble.

La graine d'écarlate rend le corail plus cordial, & le corail rend la graine d'écarlate plus absorbante, plus adoucissante, & plus tempérante; l'un & l'autre sont resserrants & fort amis des nerfs.

Le suc de berberis dont on se sert pour faire la dissolution du corail, est cordial en réprimant le bouillonnement de la bile, & en ranimant les fibres sans les échauffer; de sorte que le suc d'épine-vinette convient parfaitement dans le cas où l'*alkermès*

& le corail conviennent ; c'est pour- CHAP. XII.
quoi il faut l'employer par préférence
pour la dissolution du corail , &
pour purifier le sirop d'alkermès.

Duchefne prend le sucre candi
pour faire son sirop de corail, mais je
préfère le sucre rosat pour faire le si-
rop de corail composé , parce que la
qualité de la rose rend ce sirop plus
agréable , & contribué à son efficaci-
té ; le sucre rosat est , aussi purifié que
le sucre candi , c'est pourquoi je n'en
mets qu'une partie avec deux parties
de dissolution de corail, comme le fait
Duchefne à l'égard du sucre candi.

Pour bien composer ce sirop , il
faut avoir de la patience , & être at-
tentif à cette opération ; si on n'y met
pas le tems nécessaire , & qu'on soit
distract , on n'y réussit pas. M. Des-
prés , Apothicaire , le fait parfaite-
ment bien , & il en a toujours de pré-
paré. Tous les Apothicaires de Paris
sont capables de le faire : la Phārma-
cie a fait beaucoup de progrès depuis
que les Apothicaires se sont appliqués
à la Chimie ; & on peut dire qu'au-
jourd'hui la Pharmacie n'est pas la
partie de la Médecine qui soit la moins
perfectionnée ; il semble que la Diète,

CHAP. XII. qui est le régime des malades, soit moins parfaite, parce que les Médecins y sont moins fécondés, qu'ils ne le sont dans les deux autres parties de leur Profession, où ils sont aidés par des hommes instruits, & qui ont de l'émulation.

Vertus.

Le sirop de corail n'échauffe point, au contraire, dans certains cas il tempere la trop grande chaleur, & il calme les insomnies produites par l'acreté des humeurs, & qui viennent en même-tems d'épuisement; il fortifie toutes les trois digestions, c'est ce qui le rend un puissant cordial; il rétablit la première digestion, en fortifiant l'estomach & les autres premières voyes relâchées, & en corrigeant les liqueurs de ces voyes, qui sont les levains de la première digestion: c'est pourquoi il est un des meilleurs remèdes contre la lienterie, la dysenterie & les flux hépatiques. Le sirop de corail aide à la seconde digestion en ranimant naturellement le sang, & en facilitant le changement du chyle, en cette liqueur blanche de laquelle se forme le sang. Enfin il excite la troisième digestion en purifiant les humeurs, &

procurant la formation de la limphe CHAP. XII.
& du suc des nerfs ; c'est en cela qu'il convient dans les langueurs & dans les épuisemens.

Ce sirop de corail raffermir les fibres relâchées , & rétablit leur ressort naturel, c'est ce qui le rend préférable aux autres astringens , dans les pertes , parce qu'il n'arrête pas les évacuations naturelles , qui sont le produit d'une dépuratation ; le sirop de corail est un remède tonique , il arrête seulement les écoulemens qui viennent du relâchement des vaisseaux , & du trouble des humeurs, par leur impureté , comme sont les fleurs blanches.

On le fait prendre à jeun , & immédiatement avant chaque aliment, pour la lienterie ; on le donne à jeun immédiatement après l'aliment, dans les flux hépatiques ; on le prend à jeun , & dans les intervalles des alimens , dans les cas de dysenteries , de pertes & d'épuisement.

On le fait prendre seul , ou dans du vin d'Espagne pour la lienterie ; on le prend seul, ou dans du vin d'Alicanth pour la dysenterie ; on le donne seul, ou dans du bouillon , dans les hémorrhagies ; & on le fait pren-

dre dans des potions cordiales, lorsqu'il s'agit d'épuisement, ou de flux hépatique, dans lesquels cas on peut aussi le prendre seul.

Dose.

La dose du sirop de corail est une petite cuillierée, dans une cuillier à café, & on en fait prendre plus ou moins souvent, selon le besoin.

CHAPITRE XIII.

De la Vipere.

CHAP. XIII. **P**ERSONNE n'ignore ce que c'est que la Vipere, & tout le monde sçait que cette bête vénimeuse dont le poison est mortel, est cependant un des meilleurs remedes que l'on ait pour purifier le sang, après qu'on en a retranché ce qu'elle a de mauvais; il en est de même de bien des choses, dont il ne faut pas perdre ce qu'elles ont de bon, pour rejeter ce qu'elles ont de mauvais.

On distingue les viperes mâles des viperes femelles, en ce qu'en général les mâles ont la tête plus fine, & le col en paroît plus gros qu'à la femelle.

La queue devient mince, plus insensiblement dans le mâle que dans la femelle, qui l'a aussi plus décharnée que ne l'a le mâle. CHAP. XIII.

On a toujours préféré les vipères femelles pour l'usage de la Médecine, peut-être parce qu'elles sont plus grasses & plus charnuës que les mâles; elles sont aussi plus agiles, elles ont le regard plus farouche, & les yeux plus rouges, ce qui leur a fait attribuer plus de feu qu'aux mâles; on a contredit sur cela les Anciens, mais je pense qu'il peut bien se faire que les vipères femelles soient naturellement meilleures que les vipères mâles, comme on voit qu'en général, les oiseaux femelles valent mieux que les mâles, & qu'au contraire dans les quadrupèdes, les mâles valent mieux en général que les femelles: j'ai crû qu'il n'étoit pas hors de propos de mettre ici cette observation.

On trouve des vipères dans presque toutes les campagnes humides; les pays qui sont chauds & élevés donnent les meilleures vipères; c'est du Poitou que l'on tire le plus souvent en France les vipères, & les meilleures y viennent de la Province de

CHAP. XIII. Dauphiné. Le choix pour les vipères consiste principalement, à ne point prendre de vipères pleines, ni lorsqu'elles viennent de faire leurs petits; il faut les choisir charnuës, & qui soient d'une couleur brune, ou plus fauves; elles ne sont pas bonnes à la fin de l'Hiver, lorsqu'il n'y a pas longtemps qu'elles sont sorties de leur tanière; le meilleur tems pour les prendre, c'est à la fin du Printems, ou au commencement de l'Eté, lorsque le Printems est froid & humide; elles sont moins bonnes aussi pendant le fort de l'Eté, & lorsqu'il y a longtemps qu'on les a prises, ou lorsqu'elles ont été prises dans des lieux voisins de la mer.

Les Anciens, qui, pour la composition de la thériaque, pouffoient l'attention jusqu'au scrupule, ne vouloient pas employer pour la préparation des trochisques de vipères, les vipères qui avoient été prises dans des lieux marécageux, sur le bord de la mer, non-seulement parce qu'étant prises dans un lieu bas, elles étoient de moindre qualité, mais aussi parce que les lieux voisins de la Mer se sentent de la salure, & par conséquent la

vipere s'en sent aussi, parce que les animaux tiennent de la nature de ce qui entretient leur vie; cependant, en général, le sel va bien avec la vipere, puisque pour faire les trochisques de viperes, on fait cuire les viperes avec le sel & avec l'aneth. CHAP. XIII

On juge les viperes d'autant meilleures, qu'elles remuent plus longtemps après qu'on en a coupé la tête.

Les expériences rapportées par Galien (1), font connoître que la vipere en séjournant dans le vin, & en s'y noyant, donne au vin la qualité de guérir la lèpre; les viperes aiment le vin, on a même quelquefois employé, selon Aristote (2), le vin pour les prendre.

La vipere purifie le sang par les pores de la peau, on en fait des bouillons médicaux; on coupe la tête de la vipere, on en coupoit aussi la queue dans le tems qu'on ne sçavoit pas en quelle partie de la vipere, consistoit tout son venin, & lorsqu'on croyoit qu'il y en avoit dans la queue, *in cau-*

Vertus.

(1) *Iib. II. de simpl. & de antidot.*

(2) *Liv. 3. chap. 4. de l'Histoire des Animaux.*

CHAR. XIII. *dâ venenum* ; on avoit aussi la mauvaise pratique de la laver.

On écorche la vipere, on la vuide, & on en reçoit le sang dans le vaisseau où on compte faire le bouillon ; il faut aussi garder le foye, le cœur, & tout ce qu'elle contient, à l'exception des boyaux qu'on rejette ; ensuite on coupe la vipere en morceaux, & on en écrase les tronçons dans un mortier ; & après les avoir ôtés de dedans le mortier, on le lave & le pilon aussi, avec trois poisons d'eau, qu'on verse ensuite sur la vipere dans un pot, ou dans une petite marmitte d'étain ; on y ajoute un bon petit poulet maigre, qu'on aura tué sans le saigner ; lorsqu'il sera vuide & plumé, il faudra le piler pour en écraser les os, on y met aussi une poignée de pimprenelle & de cerfeuil pour les maladies de la peau, ou du cresson de fontaine & de la bouroche, dans les cas d'humeurs scorbutiques, ou de la chicorée blanche & de la laitue, lorsqu'il s'agit de purifier le sang en général, d'une humeur répandue, qui ne produit point de maladie autrement caractérisée.

Le plus souvent il ne faut se servir que de la laitue pour la composition

de ces bouillons , parce qu'ils sont plus agréables , préparés avec la laitue seule , qu'avec toute autre plante , *deteriora sed suaviora* , dit Hippocrate. D'ailleurs on est souvent obligé de n'employer que de la laitue , pour tempérer l'action de la vipere , qui en purifiant les humeurs , les agite quelquefois violemment , & les échauffe dans certains tempéramens ; c'est pourquoi aussi le poulet est en général , la viande qui convient le mieux pour faire les bouillons de viperes ; & lorsqu'ils sont ainsi préparés , ils sont plus agréables au goût.

On ferme le pot ou la marmitte de son couvercle , & on fait en sorte qu'il ne se dissipe rien par les jointures , on les luttera avec de la pâte , si le couvercle du pot ou de la marmitte ne se ferme pas à vis. On fait cuire le tout au bain-marie , pendant cinq ou six heures au moins , ou pendant neuf ou dix au plus ; la vipere , le poulet & les herbes se fondront d'autant plus , qu'on aura mis plus de tems à cuire le bouillon ; ordinairement on en a plus d'une chopine , quoiqu'on n'ait mis que trois poissons d'eau , de sorte qu'il n'en faut mettre qu'un gobelet , lors-

CHAP. XIII. que le malade ne peut prendre les bouillons grands ; & même lorsqu'on ne lui en fait prendre qu'un chaque jour le matin à jeun , il n'y faut point mettre d'eau du tout , & prendre un poulet très-petit , ou n'en mettre que la moitié.

Lorsque le bouillon de vipere est fait , il faut le passer en pressant fortement le marc, pour en tirer tout le jus.

Les bouillons de viperes sont très-efficaces pour guérir les vieilles érépèles, les gales, les dattres, les clouds, & les ulceres , qui dépendent de la mauvaise qualité des humeurs.

La vipere vivifie l'homme , ranime ses fonctions , & fortifie ses digestions, c'est pourquoi elle est bonne pour ceux dont la vûe s'affoiblit ; & c'est ce qui a fait dire , qu'elle avoit la propriété de rajeunir : elle a effectivement cette propriété, si c'est rajeunir que de donner une bonne santé. Il y a aussi des femmes qui en usent dans la vûe de s'entretenir , & même de se rendre belles.

La vipere ne purifie pas seulement le sang, comme le font les cloportes, les écrivisses , qui ne font que détruire

certaines âcres qui corrompent les humeurs ; la vipere fournit de plus aux humeurs, de nouveaux principes, qui viennent d'elle, ce que ne font pas de même les autres remedes qui purifient aussi le sang ; c'est pourquoi la vipere est si utile à ceux qui ont le sang épuisé sans chaleur , comme dans l'apoplexie , & à ceux qui ont besoin de ranimer le suc des nerfs , comme dans la paralysie , qui est souvent la suite de l'apoplexie.

Dans ces cas d'épuisement, on fait le bouillon de vipere sans eau , comme on feroit du jus ou du consommé ; on met dans la petite marmite avec la vipere, un cœur de veau, qu'on ouvre pour en ôter les caillots de sang & la graisse , & qu'on coupe ensuite en morceaux ; on y ajoute une demi-livre de tranche d'éclanche de mouton dégraissée : si le malade n'est pas assoupi , & qu'au contraire il ait de l'insomnie , il faut y faire mettre un quartier de cocq , ou de poule , qu'on dégraissera & dont on écrasera les os ; il faut y ajouter quelques grains de fel , & un blanc de poireau , si on y a mis de la volaille , ou une pincée d'aneth , si on y a mis du mouton.

CHAP. XIII. J'y fais mettre quelquefois un peu de vin. Les bouillons de viperes ainsi préparés , sont bons aussi pour les malades d'humeurs froides ; & dans ce cas il faut en retrancher le sel qui est bon dans les apoplexies , & qui ne vaut rien pour les écrouëlles , ni pour les maladies de la peau ; j'y fais mettre aussi alors , une racine de persil , au lieu du blanc de poireau.

Lorsqu'on prend plusieurs jours de suite du bouillon de vipere , je fais tuer la vipere dont on doit préparer le bouillon le lendemain , & dès qu'on en a coupé la tête , & qu'on l'a ouverte , j'en fais dégoutter le sang dans le bouillon de vipere , que le malade est prêt à prendre ; on aura peine à imaginer combien ce sang nouveau de la vipere , & qui n'a point passé par le feu , rend ce bouillon efficace ; j'ai observé que le sang de quelques animaux , pris ainsi tout chaud , est utile dans plusieurs cas de maladies : j'ai souvent fait prendre ainsi du sang de poulet à des Poitrinaires épuisés.

Venia. Il ne suffit pas de faire connoître les bonnes qualités de la vipere , & de donner la méthode de s'en servir ; il faut aussi avoir égard à son venin , &

indiquer les remèdes qui y sont propres : depuis un grand nombre de siècles, & dans tous les Pays, la thériaque a été regardée, comme le meilleur remède contre le venin des serpens en général ; c'est même de-là que dérive le nom de ce remède, & les Grecs ont appelé la vipere en particulier, du nom général des serpens, ou des bêtes vénémeuses : ils l'ont nommée *οφίον*. On a trouvé que les alkalis volatils étoient spécifiques contre le venin de la vipere ; un Disciple de M. de Jussieu fut mordu aux deux mains par une vipere à une herborifation, les deux mains lui enflèrent presque aussi-tôt, ne pouvant les fermer tout-à-fait, & il sentit en même-tems une espèce d'engourdissement presque par-tout le corps, avec défaillance. M. de Jussieu lui donna dans un verre d'eau, cinq gouttes d'eau de Luce, qui le remirent un peu, & étant retombé en défaillance environ trois quarts d'heure après, & l'enflure montant le long des bras, M. de Jussieu lui redonna huit gouttes d'eau de Luce dans un verre de vin ; & environ deux heures après, étant retombé plus mal que jamais,

on lui donna du sel volatil urineux de sel ammoniac ; il revomit son dîner , on le coucha & il sua beaucoup ; chaque fois qu'on lui donnoit à boire , on y mettoit une goutte d'eau de Luce : le lendemain il se trouva très-soulagé ; il a cependant usé encore pendant quelques jours de l'eau de Luce ; les bras lui devinrent jaunes , & il fut guéri. Il faut remarquer aussi que M. de Jussieu lui fit de plus appliquer sur les morsures , du sel volatil avec de l'huile ; je pense que l'huile & l'esprit , ou le sel volatil de vipere même , seroient encore plus efficaces dans cette rencontre , que tout autre alkali volatil , & qu'il est à préférer à l'esprit volatil de sel ammoniac , qui fait la principale partie de l'eau de Luce. La vipere est un remede qui a été recommandé dans tous les tems , pour guérir les maladies causées par les bêtes vénimeuses ; elle entre dans la composition de la thériaque ; la plupart des bêtes vénimeuses portent elles-mêmes leur contre-poison , le scorpion est lui-même un bon remede contre son venin ; *scorpio sibi ipsi pulcherrimum medicamentum est.* Celsus , lib. 6. cap.

CHAPITRE XIV.

De la Poudre de Vipere.

ON ne peut avoir partout & en CHAP. XIV. tout tems des viperes vivantes, c'est pourquoi on employe à leur défaut leur poudre, qui d'ailleurs est utile pour faire prendre ce remede en bols.

Pour faire la poudre de vipere, il faut d'abord choisir de bonnes viperes, comme je l'ai expliqué dans le Chapitre précédent; on en coupe la tête, on les écorche & on les vuide; ensuite on les met à sécher à l'air dans un lieu sec: on peut les pendre à la cheminée pour les mieux sécher. Ce n'est pas pour les exposer à la fumée ni à la chaleur, c'est seulement parce que la cheminée doit être le lieu le plus sec de la maison. Au reste, quoiqu'il soit à propos que les viperes n'y soient pas à la fumée, il est cependant bon de sçavoir que cela n'en gâteroit pas absolument la qualité.

Il faut aussi faire sécher le cœur & le foye de la vipere, pour les mettre

CHAP. XIV. en poudre lorsqu'ils seront secs, comme on y met le corps de la vipere sèche.

Lorsque cette poudre est faite & tamisée, il faut y mêler une neuvième partie de sel pulvérisé, & faire chauffer le tout ensemble pour sécher parfaitement la poudre de vipere & le sel, & pour détruire les œufs que des insectes pourroient y avoir déposé; ensuite il faut la laisser refroidir entièrement avant que de l'enfermer dans une bouteille, qu'on bouchera bien.

Sans ces précautions, on auroit peine à garder de la poudre de vipere, elle se gâte, & le ver s'y met. Les insectes & les animaux aiment beaucoup la chair de vipere; les souris préfèrent les viperes à toute autre chose: je pense qu'il ne seroit pas mauvais d'ajouter encore à la poudre de vipere, pour la mieux conserver, une dix-huitième partie de myrrhe en poudre, qui y convient surtout dans les maladies malignes où l'on employe souvent la poudre de vipere. Il y en a qui gardent les viperes sèches, & ne les mettent en poudre que lorsqu'on leur en demande; dans ce cas il ne faut y ajouter ni sel ni myrrhe.

On donne la poudre de vipere dans les mêmes maladies pour lesquelles on employe les viperes même. J'ai fait dans le Chapitre précédent, le détail de ces maladies.

CHAP. XIV.
Vertus.

On met de la poudre de viperes, au défaut de viperes, dans les bouillons médicinaux, depuis douze grains jusqu'à un gros; & on la donne en pillules depuis quatre grains jusqu'à un scrupule: on la joint quelquefois à d'autres remedes convenables dans la maladie pour laquelle on la donne; par exemple, pour les maladies de la peau, on donne le plus souvent dix-huit grains de poudre de vipere avec six grains d'éthiops antimonial, & alliés avec le sirop de fumeterre: & pour les humeurs froides ou les écrouelles, on mêle ensemble douze grains de poudre de vipere, douze grains de poudre de cloportes, & six grains d'éthiops antimonial, dont on fait l'alliage avec le sirop des cinq racines apéritives: on en peut faire prendre plusieurs prises par jour, & on augmente l'éthiops antimonial d'un grain chaque jour, jusqu'à ce qu'il y en ait autant que des autres drogues.

Dose.

CHAPITRE XV.

De l'Esprit & du Sel volatil de Vipere.

CHAP. XV.

POUR faire l'esprit & le sel volatil des viperes, il faut les distiller, & pour les distiller, il faut avoir une cornuë de verre, & en emplir le tiers avec des viperes coupées en petits morceaux; ensuite vous placerez la cornuë dans un bain de sable, & vous y ajusterez un récipient; & les jointures étant bien lutées, vous commencerez à faire un peu de feu dans le fourneau, & vous le ferez très-doux d'abord, de sorte que le bain de sable soit trois heures à s'échauffer; ensuite augmentez-le doucement pour faire distiller l'eau de vipere, qui distillera en gouttes claires; & vous l'entretiendrez dans ce degré jusqu'à ce que les gouttes qui distilleront soient blanchâtres: alors vous l'augmenterez d'un degré, pour faire distiller l'esprit & sublimer le sel volatil, & vous entretiendrez ce feu

jusqu'à ce qu'il ne distille plus d'esprit, & qu'il ne se sublime plus de sel, ce que vous reconnoîtrez, parce que le récipient n'aura plus la même chaleur, quoique le feu soit le même.

Cette distillation étant finie, on détache le récipient où est l'esprit & le sel volatil de vipere, & on l'agite entre les mains pour fondre le sel qui pourroit être attaché à la partie supérieure du récipient.

Ensuite on verse dans une bouteille qu'on puisse boucher fortement, & avant que de la boucher on y verse de l'esprit de vin; on y en met plus ou moins, selon que l'esprit de vin est plus ou moins fort: il en faut mettre ordinairement une once sur une demie livre de liqueur distillée.

On ne doit pas craindre que l'esprit de vin en si petite quantité soit ici préjudiciable, au contraire; & on a par son moyen un esprit volatil de vipere dulcifié, dont il a diminué l'odeur d'empyreume, qui est forte dans tout ce qu'on tire des animaux par la distillation.

Esprit volatil de vipere dulcifié.

Il nâge sur l'esprit de vipere une huile qui contribue avec l'esprit de vin à le conserver; l'esprit de vin ne

CHAP. XV. dissout qu'une partie de cette huile ; & le peu qu'il en dissout , augmente les vertus de l'esprit volatil.

Je fais recevoir l'eau , l'esprit & le sel tout ensemble , ce qui fait un esprit volatil de vipere , parce que le sel volatil de vipere dissous dans son eau , fait un esprit volatil de vipere. D'ailleurs , lorsqu'on fait user de l'esprit ou du sel volatil de vipere , on les fait prendre dans une eau appropriée : or certainement , il n'en est point de plus appropriée que l'eau même distillée de la vipere ; c'est pourquoi il est plus naturel de laisser le tout ensemble : ce qui fait avec l'esprit de vin un esprit volatil de vipere, dulcifié , qu'il est à propos de faire prendre mêlé avec autant de syrop de limons , qui convient aussi dans les fièvres malignes , & dans les maladies de corruption où l'on donne l'esprit volatil de vipere.

Il ne faut pas s'imaginer que l'alcali de l'esprit de vipere , & l'acide du sirop de limons se détruisent , ils sont l'un & l'autre embarrassés de sorte , qu'ils ne peuvent changer essentiellement leur nature , comme on sçait qu'il y a dans certaines eaux mi-

nérales de l'acide & de l'alkali ensemble, qui, quoiqu'ils nâgent dans la même eau, ne se combattent & ne se changent point mutuellement : on voit aussi que l'esprit distillé du tartre contient en même-tems de l'acide & de l'alkali, qui ne se détruisent point ; & le vinaigre ne fermente point avec l'esprit d'urine. J'ai expliqué ces faits, en donnant l'analyse des Eaux minérales de Plombières. Voyez les Mémoires de l'Académie des Sciences de l'année 1746.

L'esprit volatil de vipere est utile, surtout pour les fièvres malignes putrides, qui portent à la peau : il purifie le sang par la transpiration ; on le donne dans les fièvres pourpreuses & pour la petite vérole, lorsqu'il s'agit de ranimer & de pousser au dehors. Ce remede agit aussi sur les fibres dont il fortifie les mouvemens. Il ne faut pas l'employer dans le commencement de la maladie, avant que d'avoir suffisamment désempli, ce qu'on doit faire surtout par les pti-fannes purgatives, composées de casse, de follicules, & de sel de Glaubert, dans une décoction de bourroche, de buglosse, de pissenlis, ou

vertus.

CHAP. XV. d'autres herbes , selon le vice des humeurs. Il ne faut pas non plus , pour donner l'esprit volatil de vipere , qu'il y ait d'inflammation proprement dite , ni sécheresse ; il faut humecter auparavant que d'en faire prendre. Il ne faut pas , pour l'usage de ce remede , confondre la chaleur inflammatoire qui l'interdit , avec la chaleur de pourriture , qui demande qu'on prenne de ce remede , surtout si elle est causée par un acide volatil dominant. Il y a souvent dans les maladies des âcres contraires en action , qui ne se détruisent point mutuellement ; c'est pourquoi on apprend , ou l'on voit quelquefois avec surprise , que des remedes différens , même contraires , ont réussi dans une même maladie ; ce qui arrive , parce qu'ils y convenoient à différens égards. Nos connoissances sont bornées , & nous mesurons la nature à la petitesse de notre jugement : le Médecin doit simplifier sa méthode de traiter les malades , sans rétrécir l'étendue des connoissances qui lui sont nécessaires.

Dose.

On donne chaque fois au malade , une petite cuillerée , d'une cuillier à café , de cet esprit mêlé avec autant

de sirop de limon ; & on peut en donner plusieurs prises chaque jour , selon les circonstances.

Si on veut avoir séparément l'eau, l'esprit & le sel volatil de vipere , il faut changer de récipient , lorsque dans la distillation les gouttes qui tombent ne sont plus claires , & qu'elles deviennent blanchâtres ; l'eau distillée de vipere est dans ce premier récipient ; ce qui distille blanc est l'esprit : il faut mettre , pour le recevoir , un plus grand récipient que pour recevoir l'eau. On reçoit dans le même vaisseau & dans le même tems , sur la fin de la distillation de l'esprit , le sel volatil de vipere , & l'huile.

Eau distillée
de vipere.

Pour avoir séparément le sel & l'esprit volatil de vipere , il faut mettre le tout dans une cucurbite , au bain de sable ; on ajuste un chapiteau à cette cucurbite , & au bec du chapiteau un récipient , ensuite on lute les jointures : lorsque le lut est sec , on fait la distillation de l'esprit qui tombe dans le récipient , & on fait en même-tems la sublimation du sel qui s'attache dans le chapiteau , & à la partie supérieure de la cucurbite.

Le sel volatil de vipere a un goût

CHAP. XV. empyreumatique, qu'on ne doit point chercher à corriger autrement qu'en le faisant prendre avec le sirop de limon, ou avec celui d'épine-vinette.

Sel volatil
de vipere rec-
tifé,

On lui fait perdre cette odeur d'empyreume, en le rectifiant, après y'avoir ajouté un peu de vinaigre; ensuite on le mêle avec autant d'alkali de tartre, & on en fait la sublimation. L'acide passe dans l'alkali fixe, & l'alkali volatil se resublime plus blanc, & il a une odeur plus supportable.

J'ai essayé de faire perdre cette odeur d'empyreume des sels volatils tirés des animaux, en les enfermant étendus entre deux feuilles de papier Joseph ou à filtrer, & les exposant dans cet état à la vapeur du souphre minéral enflammé.

La meilleure façon pour avoir un sel volatil de vipere qui soit blanc & sans mauvaise odeur, c'est de l'avoir en dissolution dans de bon esprit de sel volatil de vipere, & ensuite de verser dans cette dissolution de fort esprit de vin rectifié; le sel volatil de vipere se cristallisera par ce moyen, au fond du vaisseau: on versera par inclination la liqueur surnageante, & on fera sécher le sel.

Pour faire cette opération il ne faut pas que l'eau distillée de vipere, soit avec l'esprit, parce que l'esprit de vin ne fait cristalliser le sel qu'en absorbant l'eau qui le dissolvoit ; & l'esprit de vin est d'autant plus avide d'eau, qu'il est plus fort : l'esprit de vin dissout en même-tems une partie de l'huile qui reste attachée au sel, de sorte qu'on a par ce moyen un sel volatil bien rectifié, qui est d'une meilleure odeur. L'esprit de vin, en général, donne une bonne odeur aux alkalis & aux acides.

Sans le secours de l'esprit de vin, il se forme avec le tems, un sel dans le fond du vaisseau où on garde l'esprit volatil de vipere ; le sel s'y forme par la cristallisation.

Les Anciens faisoient un sel de viperes, qu'ils appelloient thériacal : sel thériacal. pour cet effet ils brûloient des viperes avec quelques plantes, avec du miel & avec du sel ; ensuite ils mettoient en poudre le charbon qui en résultoit ; c'est ce qu'ils nommoient *sel thériacal*.

Si on prend ce qui reste dans la cornue, après la distillation des viperes, qu'on le calcine, & qu'après

l'avoir lessivé, on en fasse l'évaporation, il restera du sel fixe, mais en très-petite quantité.

La vipere & toutes ses préparations méritent une grande attention de la part des Médecins, afin de s'en servir dans un grand nombre de cas, pour la guérison des malades. Duchesne dit, en parlant de la vipere, *Pharmac. dogmat. rest. lib. I. cap. 23. Digna quippe est materia ut in altam & diligentem vocetur contemplationem.*

CHAPITRE XVI.

Sel & Gouttes Céphaliques d'Angleterre.

CAMP. XVI.

METTEZ dans une cornue, de la foye crue, ou des coccons de vers à foye, séparés de leurs enveloppes; placez la cornue dans un bain de sable, & y ajustez un récipient; lutez les jointures, & donnez un feu doux, il distillera dans le récipient un peu d'eau, ensuite l'esprit y passera; augmentez le feu par degrés

pour avoir le sel qui viendra avec CHAP. XVI.
l'huile. En général , lorsqu'on veut
faire un sel volatil, il faut augmenter
doucelement le feu , autrement on n'a
que de l'esprit.

Lorsqu'il ne distillera plus rien ,
délutez les jointures , & versez dans
une cucurbite ce qui se trouvera dans
le récipient. Ensuite mêlez-y un gros
d'huile essentielle de lavande , & une
demie once de bon esprit de vin ,
pour quatre onces de ce qu'on aura
tiré par la distillation de la foye. Ajustez à la cucurbite un chapiteau , & au
bec du chapiteau un récipient ; lutez
les jointures des vaisseaux , & laissez
le tout en digestion pendant vingt-
quatre heures ; ensuite placez la cu-
curbite au bain-marie. Il se sublimera
dans le chapiteau , & au haut de la
cucurbite , un sel qui est le *sel d'An-* Sel d'Angle-
gleterre : & l'esprit qui aura distillé terre.
dans le récipient , fera les *Gouttes* Gouttes d'An-
d'Angleterre. gleterre.

On peut , au lieu de l'essence de
lavande , se servir de celle de canelle
ou de celle de romarin , ou de celle
de girofle , selon les maladies dans
lesquelles on veut employer les gout-
tes d'Angleterre.

On comprend aisément que ce remède est l'esprit & le sel volatil huileux aromatique de la foye. Son huile n'est pas à beaucoup près d'une odeur aussi désagréable que le sont toutes les autres huiles distillées des animaux. L'huile distillée de la foye est rousse & épaisse comme du beurre; elle est très-pénétrante, de même que son sel. Il n'y a point de matière animale, qu'on ait traitée chimiquement, qui donne tant de sel qu'en donne la foye; elle donne au contraire très-peu d'eau par la distillation.

Les Arabes avoient connu les propriétés de la foye, mais les Auteurs du dernier siècle, parce qu'ils les ignoient, ont accusé les anciens Médecins d'une superstitieuse ignorance, & ils ont retranché la foye des confectious d'hyacinthe & d'alkermès, & de la poudre de Mésué, appelée dans les Pharmacopées, *Pulvis Diamoschi* ou *Diamoschu*.

On est dans le préjugé qu'un remède est sans effet, si il ne se décompose point dans le corps, & s'il s'y conserve dans son état naturel: cependant on ne peut disconvenir que les remèdes qui produisent le plus

d'effet , comme est le mercure , ne changent point dans les entrailles & dans les humeurs , où cependant ils agissent sensiblement. On peut même dire au contraire que des remèdes efficaces par eux-mêmes, deviendroient inutiles , si ils étoient soumis aux digestions , & qu'ils se dissolvassent dans les entrailles ; c'est ce qui fait la difficulté de trouver un remède spécifique contre la pierre.

Nier les vertus de quelques remèdes , parce que sçachant qu'ils ne se dissolvent point dans le corps , on ne voit point comment ils peuvent y agir , est une opinion très-préjudiciable en Médecine : on devroit au contraire être plus porté à adopter un remède qui auroit pour lui l'expérience sans le raisonnement , que pour un remède qui seroit établi par le raisonnement sans l'expérience.

Il faut surtout observer les effets des remèdes : l'observation est le seul moyen sûr pour réussir dans la recherche des choses naturelles. Les faits sont des observations plus ou moins certaines , & les raisonnemens sont des conjectures plus ou moins plausibles : Soumettre les faits au rai-

CHAP. XVI. sonnement , c'est sacrifier la certitude à la conjecture.

Le Médecin doit penser toujours pour connoître la certitude des faits , en évitant une superstitieuse crédulité , parce que l'expérience est sujette à tromper : le Médecin doit aussi raisonner quelquefois pour découvrir la cause des faits , en s'abstenant d'une présomptueuse incrédulité , parce qu'il est difficile de juger.

Les Anciens avoient observé que la foye crue prise intérieurement , étoit fortifiante. *Serapion* dit que la foye est tempérée en sécheresse & en chaleur , qu'elle fortifie le cœur , & que c'est pourquoi on l'employe dans les compositions cordiales , comme est celle où entre le musc , que les Grecs ont appelée *Diamoschon*. *Avicenne* , suivant *Matthiolo* , dit que la foye fortifie le cœur , la vûe & la mémoire ; qu'elle réjouit merveilleusement les vertus naturelles , plus la crüe que celle qui a passé par le feu ; qu'elle subtilise avec cette singularité & donne nature de ragailhardir & de réjouir le cœur ; qu'elle purifie & éclaire les esprits animaux , vitaux & naturels. Et *Matthiolo* ajoute que , quoiqu'*A-*

vicenne dise que la foye cuite & pas-
fée à la teinture, n'est pas bonne en
Médecine, cependant *Mesué* met de
la foye teinte en cramoisi, dans le
sirop de pommes, & dans la confec-
tion alkermès : la foye cramoisie est
un remede de bonne femme, pour
prévenir les fausses couches.

Il n'y a point eu de remede qui ait
fait tant de bruit, qu'en ont fait les
Gouttes d'Angleterre; elles méritèrent
d'être estimées par quelques succès
heureux, mais la maniere dont elles
furent distribuées d'abord, ne con-
tribua pas peu à en exagérer les bon-
nes qualités. C'est un grand relief
pour un remede, qu'un Roy en soit
le dépositaire, & veuille bien en être
le distributeur. Jacques II. Roy d'An-
gleterre, se trouva seul en possession
de ce remede, qu'il tenoit de son Mé-
decin Goddard : chacun se faisoit un
plaisir extraordinaire, & un honneur
distingué, d'avoir été guéri par le re-
mede du Roy, c'est pourquoi on en
vantoit extraordinairement les gran-
des vertus : les Courtisans cachotent
avec soin au Roy, les mauvais effets
de son remede, ou bien ils étoient
ingénieux à les excuser.

CHAP. XVI. La réputation des Gouttes d'Angleterre se trouva bientôt établie, de la maniere la plus avantageuse & la plus illustre, dans toute l'Europe, & ensuite dans presque toutes les autres parties du monde; les Ambassadeurs d'Angleterre dans les différentes Cours, se croyoient en devoir de représenter leur Maître en distribuant ce remede, que le Roy leur donnoit comme une marque singuliere de sa confiance : tout cela étoit bien capable d'animer la curiosité des Chimistes. Empressés de trouver un tel remede, ils travaillerent avec ardeur sur toutes sortes de matieres; ils en vinrent jusqu'à connoitre que les Gouttes d'Angleterre, étoient un esprit volatil tiré du genre des animaux, & rendu huileux aromatique; ils travaillerent sur différens animaux, & sur les différentes parties des animaux; enfin ils étoient, pour ainsi dire, convenus de tirer ce remede de la tête humaine, lorsque *Lister*, Médecin du Collège de Londres, qui étoit venu en France avec Milord Portland, Ambassadeur d'Angleterre, découvrit à M. de Tournefort, Médecin de la Faculté de Paris, le secret

de la composition du remede. M. Lister CHAP. XVI. y avoit travaillé avec le Roy d'Angleterre, auquel il avoit juré le secret; ce Roy étoit déjà mort, & l'Ambassadeur se crût en puissance de relever M. Lister de son ferment.

Lorsqu'il fut ainsi mieux connu on l'estima moins, & ce qui a contribué encore à le faire abandonner, c'est qu'on a cessé de le préparer, comme on le doit; il y en avoit même qui donnoient le sel volatil ammoniac huileux, au lieu du sel d'Angleterre, croyant que tous ces sels-là ont le même effet, ce que l'expérience ne confirme pas; de sorte que le sel que les malades avoient pris pour le sel d'Angleterre, ne produisant point en eux les effets qu'on en attendoit, on a cessé peu-à-peu d'en user; c'est ainsi qu'on fait tort à la Pharmacie, & à la société humaine, en la privant des bons remedes, par préjugé.

On pourroit se servir utilement du Sel & des Gouttes d'Angleterre dans les maladies qui sont avec assoupissement & convulsion, comme dans certaines fièvres malignes; entre tous les esprits volatils huileux, ceux tirés de la foye, & qu'on nomme *Gouttes d'An-*

Vertus,

CHAP. XVI. *gleterre*, sont les plus cordiaux ; les Gouttes d'Angleterre sont un remede cordial, qui convient particulièrement dans les fièvres malignes, lorsqu'il y a un trop grand épuisement des forces du malade. Ces gouttes sont fort bonnes aussi dans certains cas de vapeurs.

La plus grande vertu de ces remedes volatils huileux-aromatiques, c'est de pénétrer dans les vaisseaux les plus fins du corps, où la plupart des autres remedes ne peuvent arriver ; les volatils huileux peuvent agir jusques dans les nerfs, & ils poussent par la transpiration.

Dose. On donne le sel d'Angleterre depuis un grain jusqu'à huit, & les Gouttes, depuis deux gouttes jusqu'à douze, dans une cuillerée de ptisane, ou de bouillon, ou de vin d'Espagne,

Il y a aussi un autre remede qu'on nomme *Gouttes d'Angleterre anodines*, celles-ci sont composées d'écorce de saffras, de racine d'*asarum*, de bois d'aloës, d'opium, de sel volatil de crâne humain, de sel volatil de sang humain, & d'esprit de vin rectifié.

CHAPITRE XVII.

De la corne de Cerf,

JE ne ferai point l'histoire naturelle du Cerf : il s'agit ici des propriétés médicales de son sang & de sa corne, & des façons d'en user en maladie. CHAP. XVII.

En général, la corne de cerf est propre à absorber des âcres aigres, elle divise les humeurs qui sont devenues visqueuses par corruption, elle calme les fibres irritées, & elle les raffermir ; elle soutient & excite la transpiration, ce qui est un effet d'autant plus utile, que cette évacuation est plus nécessaire.

On prépare la corne de cerf en la rapant, ou en la limant; on pile dans un mortier cette rapure de corne de cerf, pour la mettre en poudre fine, ensuite on la passe par un tamis de soie ; c'est la corne de cerf préparée.

Corne de cerf préparée.

Il y a aussi la corne de cerf philosophiquement préparée, dont on doit la préparation à la Chimie ; on a fait

Corne de cerf philosophiquement préparée.

CHAP. XVII. d'abord cette opération en suspendant avec des fils des morceaux de corne de cerf, sciés des bouts du bois de cerf, & on les ajustoit dans une cucurbite, de façon qu'ils étoient exposés à la vapeur de quelque eau cordiale, qu'on distilloit, après avoir ajusté le chapiteau de la cucurbite; & parce qu'il faut cinq ou six jours de distillation pour préparer ainsi la corne de cerf, on remettoit de l'eau dans la cucurbite pour fournir à ce qui en distilloit; mais il y avoit une difficulté, c'est qu'il ne faut pas ôter le chapiteau de la cucurbite, avant que l'opération soit faite; c'est pourquoi on faisoit pratiquer un conduit, à la partie supérieure de la cucurbite, par lequel on y introduisoit de nouvelle eau.

On ne prépare plus ainsi philosophiquement la corne de cerf; on met les petits morceaux de corne de cerf avec de l'eau, dans un vaisseau qui ferme bien, & on fait bouillir jusqu'à ce que la corne de cerf soit entièrement amollie; alors on retire du feu, & après avoir ôté de dedans l'eau, les morceaux de corne de cerf, on en ôte une espèce d'écorce qui s'en

détache aisément, & on fait sécher ce CHAP. XVII.
qui est dessous, ensuite on le met en
poudre; il est bon de se servir d'eau
de chardon bénit, pour préparer ain-
si philosophiquement la corne de
cerf.

La corne de cerf philosophique-
ment préparée, se donne pour absor-
ber les âcres qui corrompent les hu-
meurs, & qui pourroient faire cailler
le lait, comme dans certaines mala-
dies de poitrine; on s'en sert aussi
avec du miel contre les vers, c'est un
remède d'autant plus propre aux en-
fans, qu'il n'a point de dégoût. On le
fait prendre depuis trois grains jusqu'à
un scrupule, & on en donne plusieurs
prises par jour.

On fait avec la corne de cerf une
décoction & une gelée, on en tire par
la distillation, de l'eau, de l'esprit, &
de l'huile, & on en fait sublimer un
sel.

Il faut la mettre en rapure pour en
faire la décoction & la gelée; & il la
faut couper en petits morceaux pour
en distiller l'eau, l'esprit & l'huile,
& pour en sublimer le sel.

On emploie ordinairement une
once de rapure de corne de cerf,

CHAP. XVII. pour avoir une pinte de la décoction ; il faut pour cet effet faire diminuer d'un tiers, ou d'un quart, l'eau dans laquelle on fait cuire la corne de cerf, en la faisant bouillir doucement dans un vaisseau couvert.

La décoction de corne de cerf est une bonne boisson dans les dévoyemens dysentériques, ou autres, lorsqu'après avoir suffisamment purgé, on peut les arrêter en corrigeant l'humeur qui les cause, & en calmant & raffermissant les premières voyes relâchées par la fatigue de l'irritation. Cette décoction est utile aussi dans les fièvres malignes, dans la rougeole & la petite vérole ; & dans ces cas on y ajoute de la racine de scorsonnaire, si on le juge à propos.

La même rapure de corne de cerf, peut toujours servir à en faire la décoction, parce qu'elle peut toute s'amollir en une gelée, qui dissout dans l'eau, fait la qualité de la décoction ; on sçait par l'expérience de Denis Papin, Médecin de Blois, & de la Société Royale de Londres, qu'on peut fondre en gelée les os même : on prend deux cylindres creux, dont l'un soit plus grand que l'autre, il faut
que

que le plus petit soit d'étain , & y mettre les os qu'on veut amollir, avec un peu d'eau , & ensuite le fermer exactement ; on mettra ce petit cylindre dans le plus grand , qui doit être de cuivre ; on le remplira d'eau , & on le bouchera avec un couvercle serré fortement par deux vis , & qui soit percé d'un petit trou.

On mettra cette machine sur le feu, les os s'y amolliront en deux heures : ils auront la consistance de fromage, sans goût, leur suc sera passé dans le peu d'eau qu'on aura mis avec, & formera une gelée ; ces os retirés & exposés à l'air, reprendront leur première consistance , mais ils seront alors friables.

On peut faire avec la décoction de corne de cerf des médicamens nourrissans , en y ajoutant des alimens, qu'on doit prendre différens , pour les différentes maladies. Par exemple, pour les dévoyemens, on peut y détrempier de la farine de ris , plus ou moins , selon que le malade est plus ou moins en état d'être nourri ; on y ajoute du sucre , & quelquefois un jaune d'œuf : on peut encore assaisonner salutairement cet aliment mé-

dicamenteux , avec un peu de safran , pour le rendre stomachal , & convenable aux personnes du sexe qui sont dans le tems de leurs regles ; on y peut mettre , selon les circonstances , de la canelle ; j'y ai quelquefois fait mettre du vin de Canarie , & souvent des petits raisins de Corinthe.

On peut aussi , au lieu de farine de ris , y délayer des amandes pilées en pâte , sur-tout pour prendre le soir , lorsqu'on veut raffraîchir & faire dormir ; & dans ce cas on y ajoute un peu d'eau de fleurs d'orange , & au lieu de sucre , du sirop de Nymphaea.

Gelée de cor-
ne de cerf.

Pour faire la gelée de corne de cerf , on en fait bouillir la rapure dans de l'eau , comme on fait pour la décoction ; il faut seulement la faire cuire plus long-tems pour la gelée , que pour la décoction ; il faut pour en faire la gelée , faire réduire l'eau de plus de moitié , sur-tout en Eté , où la gelée se prend plus difficilement ; ensuite il faut passer par un linge en pressant fortement , la clarifier avec du blanc d'œuf , la faire cuire encore avec du sucre & du vin blanc ; on ajoute environ une huitième partie de sucre , & une huitième partie de vin ;

par exemple, du sucre & du vin, de chaque quatre onces, pour deux livres de gelée ; on y met aussi de l'écorce de citron, pour l'aromatiser.

On fait prendre aux malades, cette gelée, par cuillerées, lorsqu'ils boivent difficilement, & qu'ils ont besoin d'être humectés & fortifiés.

CHAPITRE XVIII.

De l'eau, de l'esprit, & du sel volatil de corne de Cerf.

PRENEZ de la corne de Cerf coupée en petits morceaux, remplissez-en les deux tiers d'une cornuë, que vous placerez dans un fourneau de réverbère, & à laquelle vous ajusterez un récipient ; faites un feu modéré d'abord, pour faire distiller l'eau que vous recevrez à part.

Ensuite ajustez au bec de la cornuë, le plus grand balon que vous ayez, & après avoir luté les jointures, augmentez le feu, ayant soin de mettre sur le balon un linge mouillé, que vous renouvellez de tems-en-tems ;

CHAP. XVIII. le balon se remplira de nuages blancs, qui sont l'esprit volatil de corne de cerf ; après l'esprit vous verrez passer l'huile , & le sel volatil qui s'attache aux côtés du récipient.

Lorsqu'il ne distillera plus rien , & que le balon ne sera plus si chaud , vous déluterez les jointures , vous boucherez l'ouverture du balon , & vous l'agiterez entre les mains , pour que l'esprit fonde le sel attaché aux côtés , ensuite versez le tout dans un entonnoir garni d'un papier gris ; il faudra mouiller ce papier dans de l'eau distillée de corne de cerf ; il passera par le filtre une liqueur , qui est l'esprit volatil de corne de cerf. Versez dans le balon pour le rincer, l'eau distillée de corne de cerf , & la mêlez avec l'esprit qui est chargé du sel.

Il est à propos d'avoir ainsi pour l'usage de la Médecine, l'eau, l'esprit. & le sel de corne de cerf tout ensemble. L'esprit est composé du sel dissous dans l'eau , ainsi le sel qui se sublime à la fin de l'opération étant dissous dans l'eau qui vient au commencement, feroit un esprit volatil ; d'ailleurs on est obligé de chercher dans quelle eau on doit faire prendre au

malade , l'esprit ou le sel de corne de cerf ; de sorte qu'il n'est pas naturel de rejeter l'eau même , distillée de la corne de cerf. Il faut remarquer que la corne de cerf donne par la distillation , la moitié de son poids d'eau. CHAP. XVIII.

Cependant , il est à propos de séparer l'eau de l'esprit , dans la distillation , parce qu'on peut avoir besoin de l'eau seule , pour fortifier en calmant , & en poussant par les pores de la peau , ce qui est impur dans les liqueurs du corps , comme dans des cas de scorbut & de vérole ; mais l'usage particulier de cette eau de corne de cerf , est pour les femmes en travail d'enfant , & pour celles qui sont accouchées , parce que l'eau de corne de cerf fait autant de bien aux parties nerveuses des accouchées , que les odeurs musquées leur font de mal : les femmes en couche ont les fibres nerveuses d'une sensibilité extraordinaire ; & les remèdes tirés de la corne de cerf , sont singulièrement amis des nerfs.

Il y en a qui ont appelé l'eau distillée de corne de cerf , eau de tête de cerf. Eau de tête de cerf. Lorsqu'on ne fait la distillation de la corne de cerf , que dans la vûe d'en avoir l'eau , il faut choisir la

corné de cerf, dans le tems qu'elle est encore molle, entre la mi-Mai & la fin de Juin; il faut couper en petits morceaux ce nouveau bois de cerf, & en faire la distillation au bain-marie, ou à un feu de sable doux.

Lorsqu'on destine cette eau pour les femmes en couche, il faut y ajouter du borax, qui sert aussi à la conserver; on peut mettre six ou sept grains de borax, sur chaque once d'eau distillée de corne de cerf.

Il y a encore une autre raison pour recevoir à part l'eau qui distille de la corne de cerf, c'est lorsqu'on veut avoir du sel volatil de corne de cerf; il faut dans ce cas avoir l'esprit de corne de cerf séparé de l'eau, & dans l'esprit de corne de cerf verser peu à peu de l'esprit de vin bien rectifié; l'esprit de vin absorbant l'eau qui tenoit en dissolution la partie saline, précipitera le sel, qui est le sel volatil de corne de cerf.

Ces sels volatils ne sont que des curiosités, ils ne sont point nécessaires en Médecine, il suffit d'avoir les esprits qui sont la partie saline, & un peu de l'huile en dissolution dans l'eau; l'eau dans cet état est un esprit

Sel volatil
de corne de
cerf rectifié
par l'esprit de
vin.

qui contient toutes les propriétés du CHAP. XVIII.
fel & de l'huile.

C'est diminuer la vertu des esprits, & des sels volatils urineux, que de les rectifier. Il n'est pas nécessaire de rendre l'esprit de corne de cerf plus clair & plus beau par la rectification, parce que cette rectification en diminue la vertu; cela est confirmé par l'expérience de *Borrichius*, *Act. Hafn.* vol. II. obs. 68. p. 179, 180.

Les alkalis volatils urineux sont, en général, de bons remèdes dans les maladies causées par un acide, ou par une coagulation des humeurs, qui produit des frissonnemens, comme dans les accidens causés par la morsure de la vipère: on doit dans ces cas en faire prendre le plutôt qu'on le peut intérieurement, & en appliquer même extérieurement avec de l'huile.

Lorsque dans les fièvres malignes il s'agit de rendre aux liqueurs du corps, leur fluidité, l'usage de l'esprit de corne de cerf réussit bien; il calme les mouvemens convulsifs ordinaires dans ces fièvres; & il arrive quelquefois que ces malades en délire, revien-

176 PART. II. CHIMIE

CHAP. XVIII. nent à eux presque aussitôt après avoir pris de cet esprit. Adam Labenwaldt en a eu des preuves bien sensibles dans des fièvres malignes, qui, en 1692, vinrent à la suite d'un Hyver plus humide que froid. Voyez *observ. XCI. Ephemer. German 1692, pag. 148.*

L'esprit volatil de corne de cerf, en calmant les fibres nerveuses, tempere les trop grands mouvemens des arteres, & remédie ainsi aux agitations du sang, & aux hémorrhagies qui en dépendent. L'esprit volatil de corne de cerf divise les humeurs visqueuses, & par ces propriétés il convient dans les maladies dont le siège est dans la tête, comme sont les apoplexies, les épilepsies, &c.

On peut rendre l'esprit volatil de corne de cerf encore plus efficace, en y joignant la propriété de l'esprit volatil de succin : il faut pour cela verser dans de l'esprit volatil de corne de cerf, de l'esprit volatil de succin, jusqu'à ce qu'ils ne fermentent plus ensemble ; c'est ce qu'on nomme *esprit de corne de cerf succiné.*

Esprit de
corne de cerf
succiné.

C'est faire tort à la Pharmacie, à la

Médecine , & surtout aux pauvres CHAP. XVIII
malades , que de dire que tous les
fels volatils tirés du genre des ani-
maux , ont tous les mêmes vertus ; on
peut dire au contraire qu'ils sont dif-
férens en propriétés , selon les diffé-
rentes matieres desquelles on les ti-
re : les fels volatils de crâne humain
sont spécifiques pour l'épilepsie ; ceux
de viperes sont à préférer dans les fié-
vres , surtout pour celles qui portent
à la peau ; ceux de corne de cerf sont
recommandables dans les maladies
qui sont avec affection des nerfs.

A la vérité , les esprits volatils uri-
neux tirés des animaux , ont des pro-
priétés qui sont communes à tous ,
mais il faut reconnoître aussi qu'ils
en ont de particulieres qui sont dif-
férentes dans les uns que dans les
autres : comme en reconnoissant que
les vins ont des qualités communes à
tous les vins en général , il faut re-
connoître en même-tems qu'ils en ont
qui sont particulieres à chaque vin.

L'eau , & quelquefois l'esprit de
corne de cerf , sont bons extérieu-
ment dans certains cas d'ulceres , qui
sont avec froncement convulsif des fi-
bres , & pour ceux desquels il suinte

CHAP. XVIII. une humeur âcre qui tourne à l'aigre.

Le sel & l'esprit volatil de corne de cerf, de même que tous les autres sels volatils, appaisent quelques-uns des trop grands mouvemens du sang, ceux qui sont causés par un fronnement convulsif des fibres nerveuses. M. Sthal se sert, pour mettre les nerfs dans leur tension naturelle, de l'esprit de corne de cerf, de la teinture d'antimoine, & de la teinture du sel alkali de tartre, mêlez ensemble. Pour certains crachemens de sang, & pour des hémorrhoides qui fluent trop, ce grand Médecin faisoit mêler ensemble de l'esprit de corne de cerf & de la teinture d'antimoine; il en faisoit prendre trois ou quatre fois chaque jour, depuis vingt jusqu'à trente gouttes. On donne ce remède plus efficacement, lorsqu'on en a fait un sel moyen, en l'unissant à l'acide volatil du succin.

Doses.

La dose de l'eau distillée, de corne de cerf est depuis une demie cuillerée jusqu'à deux; celle de l'esprit de corne de cerf est depuis quatre gouttes jusqu'à seize gouttes; & celle du sel volatil de corne de cerf, depuis deux grains jusqu'à huit.

Lorsqu'on fait la distillation de corne de cerf, il n'est pas à propos d'attendre que les vaisseaux soient tout-à-fait refroidis, pour en déluter les jointures, parce que ce qui est contenu dans le balon, étant volatil, circule dans la cornue, & s'attache aux morceaux de corne de cerf, desséchés.

Il faut pour cette opération choisir le plus grand balon, parce que l'esprit y circule en nuages, avec une si grande violence, qu'il casseroit le vaisseau, s'il n'étoit pas assez grand.

Les morceaux de corne de cerf qui restent dans la cornue après la distillation, sont noirs; il faut les calciner à découvert, jusqu'à ce qu'ils soient blancs, & ensuite les mettre en poudre: c'est ce qu'on nomme *Poudre de corne de cerf calcinée*, qui est autre chose que la *corne de cerf préparée*, & que la *corne de cerf philosophiquement préparée*. Voyez le Chapitre précédent. La corne de cerf calcinée est absorbante & incisive; on la donne pour les vers & pour certaines coliques; elle est aussi astringente.

Poudre de
corne de cerf
calcinée.

Il y en qui se servent de la corne de cerf calcinée pour rectifier le sel vo-

180 PART. II. CHIMIE
latil qu'on en a tiré ; on s'en sert au-
ssi pour rectifier l'huile de corne de
cerf.

CHAPITRE XIX.

De l'Huile de Dippel.

CHAP. XIX. **D**IPPEL, Médecin Allemand, faisoit l'huile qui porte son nom, avec du sang de cerf, qu'il faisoit des- sécher, & ensuite distiller par une cornuë ; il en faisoit recevoir à part l'eau, l'esprit & le sel : il faisoit pren- dre l'huile qui en distilloit aussi, & il la faisoit rectifier tant de fois, qu'à la fin, de noire & de désagréable qu'elle étoit auparavant, elle fût devenue claire & agréable au goût, par le moyen de la rectification. Dippel se servoit de cette huile pour faire son or potable.

Or potable
de Dippel.

Lorsqu'après la distillation de la corne de cerf, on a versé le tout dans un entonnoir garni d'un papier gris, il reste sur le filtre une huile noire & puante, qu'il faut rectifier, pour la rendre blanche, & pour lui faire per-

dre son mauvais goût. Pour la rectifier, il faut la redistiller, après l'avoir versée sur les morceaux de corne de cerf qui sont restés dans la cornuë : il faut auparavant les calciner, jusqu'à ce qu'ils soient blancs, les mettre en poudre, & en faire une espece de pâte avec cette huile. On peut aussi se servir pour cela de la chaux vive, qui abrege beaucoup cette opération. Lorsqu'on veut avoir l'huile de corne de cerf, bien rectifiée, il faut la distiller encore plusieurs fois au feu de sable ; on en réitere la distillation, tant qu'elle laisse un sédiment au fond de la cornuë de verre, c'est-à-dire, jusqu'à ce que de noire qu'elle étoit, elle soit devenue blanche, & qu'elle ait perdu son mauvais goût, & qu'elle en ait acquis au contraire un agréable ; ce qui va quelquefois jusqu'à une vingtaine de distillations.

L'huile de corne de cerf ainsi rectifiée, est un bon calmant : Quelques Auteurs la nomment *Oleum Democriti*, l'Huile de Démocrite : on donne aussi ce nom à l'huile d'olive distillée plusieurs fois, après l'avoir mêlée chaque fois avec des briques calcinées.

Vertus.

Oleum Democriti.

L'huile de Dippel ou de corne de

Dose.

cerf ainsi rectifiée, est un spécifique pour l'épilepsie. On en donne jusqu'à trente gouttes par prises. Son effet est surtout de calmer ; on s'endort ordinairement après l'avoir prise, & au réveil on se trouve foulagé.

CHAPITRE XX.

Du Sel Ammoniac.

CHAP. XX.

LE sel que nous connoissons aujourd'hui sous le nom de sel ammoniac, n'est point celui des Anciens. Le sel ammoniac des Anciens étoit un sel gemme sublimé par les feux souterrains, qui le rendoient aussi un peu volatil urineux. J'ai fait voir dans le Mémoire * sur l'analyse des Eaux de Plombières, comment le feu peut rendre quelques matières minérales, volatiles urineuses.

* Mem. de
l'Academ. R.
des Sciences,
1746.

On a nommé ce sel, Ammoniac, parce qu'on en trouvoit une grande quantité dans la Lybie, pays fameux par le Temple de Jupiter, qu'ils nommoient là, Jupiter Ammon, à cause des fables sur lesquels il falloit voya-

ger avant que d'arriver à ce Temple. Il y avoit au milieu des sables de la Lybie un seul terrain gras, qui avoit environ deux lieues d'étendue, en tous sens : c'étoit au milieu de ce terrain que le Temple de Jupiter étoit bâti ; il y étoit environné d'un bois touffu ; & il y avoit aussi plusieurs fontaines d'eau douce.

Plusieurs ont aussi nommé ce sel, Arméniaque, parce qu'on en apportoit aussi de l'Arménie. Dioscoride en parle comme d'un sel qui est de la même nature que le sel marin, l'un & l'autre étant originairement du sel gemme. Il dit que le meilleur sel ammoniac est celui qui se fend aisément en longs éclats.

Notre sel ammoniac n'est point naturel, il est artificiel : c'est un sel moyen composé d'un sel urineux & du sel marin ; c'est à cause de ce sel urineux qu'on le range dans la classe des matières animales.

On employe la fiente des chameaux & celle des bœufs, pour faire le sel ammoniac ; on les fait brûler, & on en prend la fuye. M. de Camilly, Lieutenant Général des Armées Navales, qui a vû préparer ce sel dans le

CHAP. XX. pays , m'a dit que la fiente des chameaux , que je croyois meilleure pour cela , étoit au contraire moins estimée pour faire le sel ammoniac , que n'est la fiente des bœufs ; & il m'a ajouté que les fientes de ces animaux dans ces pays , donnent plus de sel volatil qu'ici , parce que les herbes y ont plus d'essence, què dans ce pays-ci.

Les cristaux de sel ammoniac sont formés en aiguilles , sur lesquelles sont attachées d'autres petites aiguilles opposées les unes aux autres. Nos Marchands le prennent au Caire , & l'apportent à Marseille, d'où il nous vient. Dans le tems de la peste de Marseille, on fut obligé d'en acheter des Hollandois : le leur est différent du nôtre en quelque chose ; il est figuré en cône , & en grands pains longs ; le notre est grisâtre , & en pains irrégulièrement plats.

Il y a à la Chine une espece de sel ammoniac , que les Chinois appellent *Nan cha* , ou *Nou cha. ti y en. ne ting cha.* C'est un sel blanc grisâtre , pesant , disposé en aiguilles , d'un goût pénétrant , & qui tient du sel commun & du nitre : on l'apporte en gros morceaux informes. Il se fond très-ai-

fément à la moindre humidité : on est obligé , pour le garder , de le mettre proche du feu ; on le mêle avec des racines de gingembre , séches. L'Auteur Chinois dit qu'il en vient d'après de la Province de *Cheusi* , & qu'on le tire d'une montagne d'où il sort continuellement des vapeurs rouges , dangereuses & très-difficiles à aborder. Il en vient aussi , dit-il , de la Tartarie : on le tire des plaines où il y a beaucoup de troupeaux , de la même façon que le salpêtre de houffage : les Tartares & les Habitans de ces pays , au-delà de la Chine , salent les viandes avec ce sel. Ils l'employent aussi pour la fusion , & pour la soudure des métaux.

Pour avoir le sel ammoniac purifié , on le fait fondre dans de bon-
eau bien claire ; on filtre la dissolution , on en fait évaporer une partie , & on laisse cristalliser : on peut aussi purifier ce sel , en le faisant sublimer en fleurs. Les fleurs de sel ammoniac ne sont point un sel décomposé , c'est un sel ammoniac plus pur. Les parties du sel ammoniac qui a été sublimé plusieurs fois , sont plus fixes & plus visibles ; elles sont figurées en petits

Sel Ammoniac purifié.

CHAP. XX. cylindres hérissés de petites pointes, dont les extrémités sont en houppes.

Le sel ammoniac, après plusieurs sublimations, perd son odeur ordinaire, & il prend celle d'un vieux abricot: après quelques sublimations, ses fleurs deviennent plus solides, moins longues & moins légères; ensuite elles prennent une couleur orangée.

Vertus.

Le sel ammoniac est un remède stomachal, apéritif & fébrifuge. On doit le préférer à tout autre sel dans les cas de scorbut, & dans la pleurésie; il porte un peu par la transpiration. On le donne depuis six grains jusqu'à un demi gros.

Dose.

Lorsqu'on donne le sel ammoniac pour la fièvre, on le joint avec autant de corail préparé, & on en fait un bol avec de l'extrait de genièvre. On fait prendre aussi le sel ammoniac avec le kinkina, pour les fièvres intermittentes.

Son usage extérieur n'est pas à négliger: on l'emploie dans quelques collyres; on se sert utilement du sel ammoniac dans les emplâtres fondans, pour dissoudre les humeurs visqueuses, & ranimer les fibres. Il est fort

efficace aussi dans les cas où il faut laver des parties qui pourrissent , & des ulceres puants , qui tendent à la mortification ; on les baigne avec de l'eau-de-vie, dans laquelle on a dissout du sel ammoniac ; on y en met plus ou moins , selon qu'on a plus ou moins besoin d'animer. On met le plus souvent un gros de sel ammoniac dans chaque demi-septier d'eau-de-vie.

CHAPITRE XXI.

Fleurs de Sel Ammoniac , avec l'Hématite.

PRENEZ une demie-livre de Sel CHAP. XXI.
 Ammoniac , & un quarteron de Pierre Hématite : le tout réduit en poudre , & mêlé ensemble , mettez dans un plat de terre , & laissez le mélange exposé à l'air pendant un jour ou deux ; ensuite mettez-le dans une cucurbite sur le sable , ajustez-y un chapiteau , & au bec du chapiteau un récipient. Après avoir lutté les jointures , faites un feu doux d'abord ,

CHAP. XXI. que vous augmenterez jusqu'à ce qu'il s'éleve des fleurs dans le chapiteau ; alors entretenez le feu dans la même force , tant qu'il s'élèvera des fleurs ; enfin laissez refroidir les vaisseaux , & les délutez. Vous trouverez dans le chapiteau les fleurs de sel ammoniac & d'hématite ; il aura distillé dans le récipient un peu d'esprit volatil urinaire : on appelle ordinairement en Allemagne, cette liqueur , *esprit d'Hématite* , quoiqu'elle vienne plutôt du sel ammoniac que de l'hématite : sa couleur safrannée fait voir qu'elle a quelque chose de l'hématite Cet esprit n'est pas à mépriser , pour ses vertus.

Esprit d'Hématite.

L'hématite est une pierre d'un rouge brun , & qui , mise sur la langue , fait sentir une stypticité , sans âcreté. Il y en a de plusieurs especes : il y a celle de Minorque , qu'on nomme aimant blanc ; il y a la pierre hématite ou sanguine , qui est très-molle , dont on se sert pour dessiner ; enfin il y a la pierre hématite que nous demandons pour cette opération ; elle est pesante , ferrugineuse , & disposée en aiguilles , on la trouve en Egypte , en Bohême , en Allemagne , en Ita-

lie. Cette pierre est une mine de fer ; on pourroit la donner comme le safran de Mars ; elle est très-utile dans les crachemens de sang , après l'avoir réduite en poudre sur le porphyre ; on la donne depuis cinq jusqu'à vingt grains. La pierre hématite jointe avec le nitre , réussit bien aux femmes qui sont dans un âge à n'être plus réglées, & qui sont sujettes à des pertes de sang , surtout lorsqu'il y a avec cela suppression d'urine, & bouffissure ; on donne , par exemple, huit grains de pierre hématite, & quatre grains de nitre , dans la première cuillerée de soupe : & si le malade est au bouillon pour toute nourriture , on lui fait prendre l'hématite & le nitre , en bol, avec l'extrait de chicorée, ou avec celui d'absynthe.

En faisant sublimer la pierre hématite avec le sel ammoniac , on la divise parfaitement en parties , à peu près aussi fines , que le sont les fleurs de sel ammoniac , parce que le sel ammoniac pénètre l'hématite, & s'y attache , de sorte que le feu venant à agir sur ce mélange , & enlevant les parties du sel ammoniac en fleurs ,

CHAP. XXI. enleve en même-tems les parties de l'hématite qui y sont unies.

Dose.

Les fleurs de sel ammoniac avec hématite , sont bonnes pour rétablir les regles supprimées , surtout lorsqu'il y a en même tems , de la douleur d'estomach , & des vapeurs ; on les donne depuis trois grains jusqu'à douze , & on peut en donner plusieurs prises par jour.

On peut , par le moyen de l'esprit de vin , tirer une teinture de fleurs de sel ammoniac avec hématite.

Si on laisse exposé à l'humidité de la cave , ce qui reste dans la cucurbite , il se fait une liqueur qui a les propriétés des fleurs de sel ammoniac avec hématite , & qui ressemble beaucoup aux teintures martiales.

Fleurs Martiales.

On peut faire de même , des fleurs martiales , en mêlant ensemble deux parties de sel ammoniac en poudre , & une partie de safran de Mars , & les faisant sublimer. Les fleurs Martiales sont bonnes dans les cas où le Mars convient , surtout lorsqu'il est besoin d'un stomachal. Elles se donnent à la même dose des fleurs d'hématite.

CHAPITRE XXII.

*Esprit volatil urineux de Sel
Ammoniac.*

EXPOSEZ à l'air douze onces de CHAP. XXII.
chaux vive ; lorsqu'elle sera éteinte , mêlez-la avec quatre onces de sel ammoniac en poudre , & mettez promptement le mélange dans une cornuë , dont la moitié reste vuide ; agitez-la bien entre les mains , en bouchant son bec ; ensuite placez-la dans un fourneau sur le sable , & y ajustez un grand récipient ; & lorsque vous aurez bien luté les jointures , faites un feu bien doux d'abord , que vous augmenterez un peu dans la suite , & que vous continuerez pendant environ trois heures ; enfin délutez les vaisseaux , & bouchez le récipient avec un linge mouillé , & remuez un peu entre les mains , pour dissoudre ce qui a pû distiller en forme sèche ; versez aussi-tôt le tout dans une phiole , que vous boucherez bien avec de la cire.

Il faut luter soigneusement les jointures des vaisseaux , autrement l'esprit s'échappe. Il m'est arrivé qu'en distillant de l'esprit volatil de sel ammoniac , les jointures des vaisseaux étant bien lutées , il en transpira , comme il arrive toujours ; & , ce qui est singulier , c'est que j'avois dans le laboratoire , sur une planche bien haute & bien éloignée des vaisseaux où se faisoit la distillation du sel ammoniac , une cornuë avec laquelle j'avois , deux jours auparavant , rectifié de l'huile de vitriol , l'esprit de sel ammoniac qui étoit répandu dans l'air du laboratoire , se joignit à ce qui restoit d'acide vitriolique dans la cornue , & y forma en dedans des cristaux à ramages.

L'esprit volatil urîneux de sel ammoniac est très-pénétrant. On s'en sert dans les syncopes , pour redonner le mouvement , dans l'apoplexie , dans la léthargie. Pour avoir cet esprit bien fort , il ne faut pas verser d'eau dans le mélange du sel ammoniac avec la chaux.

Dans certains cas de douleurs de dents , on les apaise avec un peu de cotton imbibé d'esprit de sel ammoniac ,

niac , & qu'on fourre dans le creux de la dent qui fait souffrir. CHAP. XXII.

L'eau de Luce se fait avec cet esprit volatil urineux de sel ammoniac, distillé avec la chaux vive. Elle est composée de douze gouttes d'huile de succin rectifiée, qu'on dissout avec quatre scrupules du meilleur esprit de vin; ensuite on y ajoute peu à peu environ deux onces d'esprit de sel ammoniac: il ne faut pas y en mettre trop, & il faut que l'esprit de sel ammoniac soit fait sans eau, comme je viens de l'expliquer, autrement la dissolution de l'huile par l'esprit de vin, se décomposeroit dans l'esprit de sel ammoniac, & l'huile furnâgeroit. Eau de Luce.

On peut donner une belle couleur bleuë à l'eau de Luce, en y laissant tomber une gouttelette d'une dissolution de cuivre; & lorsqu'on veut l'avoir transparente, il la faut distiller. Il faut voir sur la composition de l'eau de Luce, le Chapitre LXX. de la IV. Partie, de l'Huile de succin.

L'eau de Luce est un esprit de sel ammoniac, succiné: on pourroit faire autrement cet esprit volatil succiné, en prenant du sel ammoniac & du succin, de chaque une livre, & Esprit de Sel Ammoniac succiné.

CHAP. XXII. une livre & demie de chaux vive; on y ajoute un peu d'esprit de vin, & on en fait la distillation.

Ce qui reste dans la cornuë après la distillation de l'esprit volatil urinaire de sel ammoniac, est très-caustique; on peut s'en servir comme de la pierre à cautere, pour consumer les chairs mortes, & pour faire escarre dans une plâye.

L'huile de chaux est le *deliquium* de ce restant de la distillation du sel ammoniac avec la chaux: après avoir fini la distillation de l'esprit volatil urinaire du sel ammoniac, on expose à l'humidité de la cave le restant de la distillation; ce *caput mortuum* y tombe en liqueur, & on filtre cette liqueur, qu'on nomme, *Huile de Chaux*, dont on peut se servir pour amollir les durillons qui viennent quelquefois aux pieds, & pour fondre les nodosités des gouteux; il faut y ajouter quelquefois de l'esprit de vin.

Huile de
Chaux.

L'huile de chaux est très-propre à découvrir la nature des eaux. On trouve dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de l'année 1746, page 109, la façon de s'en servir pour faire ces épreuves.

CHAPITRE XXIII.

*Sel volatil urineux du Sel
Ammoniac.*

PRENEZ sept onces & demie de CHAP. XXIII. sel ammoniac, & dix onces d'alcali du tartre; le tout réduit en poudre, & bien mêlé ensemble, vous mettrez ce mélange dans une cucurbite, que vous placerez dans un fourneau sur le sable, & à laquelle vous ajusterez promptement un chapiteau & un récipient; ensuite lutez les jointures avec de la vessie mouillée, & faites un petit feu d'abord, que vous augmenterez peu à peu. Lorsqu'il ne se sublimera plus rien dans le chapiteau, vous déluterez les vaisseaux, & vous trouverez dans le récipient deux onces d'esprit volatil urineux, & dans le chapiteau, quatre onces six gros de sel volatil urineux. Vous enfermerez l'un & l'autre séparément dans des bouteilles que vous boucherez bien.

Pour faire le sel volatil de sel am-

moniac , il faut employer ou la potasse , ou l'alkali du tartre , ou la soude. Si on s'est servi de la craye , on a plus de sel volatil , mais il n'est pas si bon ; il ne se conserve pas , il tombe en poussiere, Si on a pris une partie de sel ammoniac , & trois parties de craye , on tire plus de sel , qu'on n'a employé de sel ammoniac. Si cependant on calcine la craye auparavant , elle en donne peu , comme fait la chaux.

L'alkali volatil du sel ammoniac est naturellement en forme sèche ; il faut convenir aussi qu'il monte de l'alkali du tartre avec le sel volatil ; car il ne faut pas penser que le sel ammoniac qui volatilise les métaux même , ne puisse volatiliser l'alkali du tartre : il enleve toujours plus ou moins des choses avec lesquelles on l'a mêlé.

L'esprit qui passe dans le récipient n'est que le sel volatil fondu dans un peu d'eau , que contenoit l'alkali du tartre , & le sel ammoniac même. Cet esprit , tiré par l'alkali du tartre , convient mieux pour l'usage intérieur , que celui qu'on tire par la chaux ; il est diurétique & sudorifique , il n'est pas un mauvais aiguillon pour les es-

tomachs relâchés & froids , & lorsqu'il y a des aigres , surtout pour les femmes sujettes aux vapeurs. On le donne aussi pour certaines fièvres intermittentes , causées par des acides. Si avant que de faire la distillation , on ajoute au mélange du sel ammoniac & de l'alkali de tartre , deux onces d'esprit-de-vin , on tire une plus grande quantité d'esprit , & on le nomme alors , *Esprit-de-sel ammoniac dulcifié.*

Esprit-de-sel
ammoniac
dulcifié.

Le sel-volatil-urineux a les mêmes propriétés que l'esprit ; on en met sous le nez des malades qui sont évanouis , ou qui sont en Léthargie.

On trouve dans la cucurbite , après cette opération , un sel composé de l'alkali du tartre , & l'acide du sel marin qui étoit dans le sel ammoniac ; ce sel est le sel digestif , ou le grand fébrifuge de Sylvius , Médecin de Paris ; il en faisoit prendre jusqu'à deux gros : ce sel est plus amer que ne l'est le sel marin.

Sel fébrifuge
de Sylvius

Si on veut avoir l'acide du sel ammoniac , il faut joindre ce restant de la sublimation du sel-volatil-urineux , avec une matière qui contienne un acide vitriolique , comme on le fait pour la distillation du sel marin : ce

qui restera après cette distillation de l'acide du sel ammoniac , fera un tartre vitriolé ammoniacal , composé de l'alkali du tartre , qu'on avoit employé pour avoir le sel-volatil-urineux , & de l'acide vitriolique , qu'on avoit ajouté depuis au restant de cette opération , pour en tirer l'acide marin. Ce tartre vitriolé ammoniacal est autre chose que le sel secret , & que le sel admirable de Glauber , dont nous parlerons dans la IV^e. Partie, Chap. XCI. *du sel de Glauber.*

Sel secret de
de Glauber.

CHAPITRE XXIV.

Sel-volatil-huileux-aromatique.

CHAP. XXIV.

VERSEZ un gros d'huile essentielle de lavande, ou de romarin, sur une once de sel-volatil-urineux ; mêlez-bien le tout ensemble , & le mettez dans une cucurbite , à laquelle vous ajusterez un chapiteau , & au bec du chapiteau un récipient ; vous donnerez un feu de sable doux ; & lorsque tout le sel sera sublimé , vous déluterez les vaisseaux : vous trouverez dans le chapiteau un *sel volatil-huileux-aromatique* , & dans le réci-

vient, un peu d'esprit volatil huileux CHAP. XXIV.
aromatique.

On peut faire la même opération avec d'autres sels volatils, & le Médecin peut la faire faire sur le champ, pour approprier le sel & l'huile à la maladie dans laquelle il veut employer le sel volatil huileux, en faisant mettre une huile convenable, comme est l'huile de castor pour les vapeurs, celle de succin pour les convulsions, celle d'absynthe pour fortifier l'estomach, & pour exciter les regles aux femmes; le Médecin peut de même faire préparer sur le champ, des esprits volatils huileux-aromatiques.

Cependant lorsqu'on veut avoir de l'esprit volatil huileux aromatique, il est plus à propos de le préparer autrement. Il faut prendre de l'extérieur d'écorces fraîches de citrons & d'oranges ameres, du macis & de la canelle fine, de chaque une demie once; du sel ammoniac, quatre onces; concassez le tout ensemble, & le mettez dans un matras: ajoutez-y quatre onces d'esprit de vin, & quatre onces d'eau de fleurs d'orange; bouchez bien le matras, & laissez en digestion

CHAP. XXIV. pendant huit ou dix jours dans un lieu chaud sans feu, & remuez quelquefois.

Ensuite mettez le tout dans une cucurbite, & y ajoutez quatre onces d'alkali de tartre; couvrez promptement la cucurbite avec un chapiteau, & ajustez un récipient au bec du chapiteau; lutez bien les jointures, & laissez encore deux ou trois jours en digestion; enfin faites-en la distillation au bain-marie, jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien, & que ce qui reste dans la cucurbite soit à sec. Si on faisoit cette distillation au bain de sable, au lieu de la faire au bain-marie, il faudroit ménager le feu bien doucement.

Il vaut mieux prendre, pour faire cette composition, de l'eau de fleurs d'orange, que de l'eau de canelle, parce qu'il y entre déjà de la canelle; & il faut employer de bonne eau de fleurs d'orange qui soit bien aromatique, plutôt à l'odeur, qu'au goût.

Je prefere, pour cette opération, un esprit de vin qui soit aromatique par quelque huile essentielle, comme est celui qu'on fait entrer dans Paris, sous le nom d'Eau de la Reine d'Hongrie.

Les esprits & les sels volatils sont CHAP. XXIV. très-pénétrants, & ils portent les huiles essentielles qu'on y a joints, dans des parties du corps, où elles ne feroient jamais arrivées par elles-mêmes.

Ces sels divisent le sang & la lymphe; ils raniment aussi les fibres relâchées ou engourdis; c'est par ces effets qu'ils conviennent dans l'apoplexie & dans la léthargie, & qu'ils excitent les règles & la transpiration. Ces alkalis volatils émoussent les acides, c'est pourquoi on les donne dans les maladies causées par des acides; ils procurent quelquefois le sommeil. Il ne faut pas les employer lorsqu'il y a inflammation, ni lorsqu'il y a de la chaleur avec de la sécheresse.

En général, les remèdes volatils, surtout ceux qui sont tirés du genre des animaux, agissent en excitant la transpiration. Il y a sur cela une remarque à faire, qui mérite bien qu'on y fasse attention; c'est que quoique Sanctorius en Italie, Dodart en France, & Keil en Angleterre, aient fait voir qu'entre toutes les évacuations, celle qui se fait par la transpiration, est la plus grande & la plus impor-

CHAP XXIV. tante ; cependant il semble que depuis qu'on a mieux connu cette fonction du corps, on a plus négligé, dans le traitement des maladies, les remèdes qui la procurent.

Il faut convenir que l'usage de ces sortes de remèdes rend l'exercice de la Médecine plus difficile, parce qu'autant ils sont utiles dans certains cas, autant ils sont dangereux dans d'autres : ils ne sont pas indifférens, comme le sont la plupart des remèdes qu'on employe communément dans toutes les maladies. Cette difficulté à discerner les différentes occasions d'employer les différens moyens de guérir, exclut de la pratique de la Médecine, quiconque n'est pas Médecin, & rompt la routine de la pratique, en réveillant continuellement l'attention du Médecin.

Le nombre & la différence des remèdes appliqués à propos, fournissent un plus grand nombre de ressources aux malades pour guérir. Si on étoit assez persuadé de cette vérité, il resteroit moins de malades en langueur, on verroit moins de maladies incurables, il y auroit moins de gens qui feroient les Médecins, & la Phar-

macie feroit meilleure , & par con- CHAP. XXIV.
féquent plus utile.

En voulant simplifier la Médecine, non pas par un choix plus naturel des remedes , mais par un retranchement d'un plus grand nombre de remedes , quoique bons, on l'appauvrit , croyant la simplifier , & alors il y a plus de gens qui croient pouvoir saigner , purger & donner des apozêmes , voyant qu'on fait consister presque toute la pratique de la Médecine, dans ces trois choses. Dans de grands accidens, ou dans des cas extrêmes , est-il plus à propos d'avoir recours , comme on fait communément , à quelques élixirs ou à des gouttes qui ne se trouvent point chez les Apothicaires , que de faire prendre , par exemple , de l'esprit volatil huileux aromatique de sel ammoniac , dans les cas d'apoplexie & de léthargie avec affaïssement ; l'esprit volatil de corne de cerf dans les syncopes & dans les assoupissemens qui sont avec des mouvemens convulsifs ; l'esprit volatil de vipere , dans les assoupissemens des fièvres putrides ; & les Gouttes d'Angleterre , lorsque dans tous ces cas, il faut outre

cela , soutenir les forces du malade par un cordial.

Il est vrai que le Public qui aime la nouveauté , qui fait plus de cas de ce qu'il connoît moins , & qui estime peu ce qui est bien connu & d'un commun usage , force les Médecins d'abandonner de bons remedes anciens , en leur montrant moins de confiance , & plus de répugnance pour ces remedes. Les Médecins sont obligés quelquefois d'user de remedes nouveaux , parce que ces remedes sont souhaités & autorisés dans les sociétés des malades , uniquement par esprit de mode. On ne prendroit pas aujourd'hui de l'esprit volatil de sel ammoniac , comme on prendroit de l'eau de Luce , quoique l'eau de Luce soit de l'esprit volatil de sel ammoniac. La plûpart des malades auront peine à se déterminer à prendre de l'eau de Sainte Reine , parce qu'elle est anciennement connue , ils prendront plus volontiers l'eau de Selters , parce qu'elle est en mode ; on la propose même au Médecin , & le Médecin seroit soupçonné de ne la pas aimer , c'est-à-dire , d'être prévenu

contre , s'il n'en approuvoit pas l'usage pour la personne qui a envie d'en prendre , parce qu'une personne de sa connoissance en aura pris avec succès, ou parce que ses amis la lui auront conseillée. Le Public a un goût passager pour les remèdes , comme pour toute autre chose. La force de l'opinion est si grande , qu'il n'y a personne qui ne doive se conformer, plus ou moins , à la mode ; il n'est pas au pouvoir du Médecin d'arrêter ce torrent , il ne peut que s'y prêter avec retenue. Mais lorsque le remède qu'on lui propose est contraire au malade , il doit déclarer qu'il est d'avis contraire , & expliquer son sentiment , sans cependant entreprendre de s'opposer à ce qu'on veut faire , parce que le Médecin n'est chargé que du conseil , & non pas de l'exécution. Le Médecin ne doit avoir d'autre volonté que celle de bien conseiller , en faisant grande attention à la maladie & au malade ; au reste , c'est prendre sur lui mal-à-propos , que de vouloir assujettir son malade à sa volonté. Il faut , pour réussir dans la société , faire la volonté des autres , & non pas la sienne. Cela est vrai pour le Méde-

cin comme pour le malade : le Médecin doit toujours dire avec sincérité, & quelquefois avec force, son sentiment, mais il ne doit point faire de reproches, si on n'a pas suivi son avis; & il ne doit pas cesser de donner ses conseils, tant qu'on les lui demande, & que personnellement on le traite avec honneur : il lui suffit de rappeler dans les occasions favorables, qu'on auroit mieux fait de suivre son avis, qu'il avoit donné sans humeur & sans complaisance.

CHAPITRE XXV.

Des Injections Anatomiques.

CHAP. XXV. **I**L est à propos de ne point finir la Partie de ce Livre, qui traite des Animaux, sans donner la composition des Injections dont se servent les Anatomistes pour découvrir des vaisseaux naturellement imperceptibles par leur extrême petitesse, & par l'affaïssement où ils sont après la mort; & pour faire connoître la situation & la distribution de leurs rameaux, qui se

confondent par leur multitude, qui est CHAP. XXV. presqu'infinie dans les moindres parties d'un animal.

Les liqueurs qu'on injecte dans ces vaisseaux pour les rendre sensibles, sont colorés ; on fait ces injections plus ou moins fluides, selon qu'on les veut plus ou moins pénétrantes, par rapport aux différentes grosseurs des vaisseaux qu'on se propose d'injecter.

Lorsqu'on veut composer l'inject- Injection commune. ion pour les gros vaisseaux, il faut prendre une livre de bon suif nouveau, cinq onces de cire blanche, & trois onces d'huile d'olives. On fait fondre d'abord la cire au bain-marie, ensuite le suif, & enfin on y met l'huile ; on y ajoute, en remuant, deux onces de térébenthine de Venise. Cela fait, on y mêle peu à peu, trois onces de cinabre, si on veut injecter en rouge : ou bien on y employe la même quantité de verdet, ou de verd de gris, si on veut injecter en verd. Il faut auparavant avoir réduit en poudre fine, soit le cinabre, soit le verdet.

Le tout étant bien mêlé, on le laisse un instant rasseoir sur le feu ; en-

CHAP. XXV. suite on le verse dans un linge chaud, pour passer la liqueur colorée, qui après cela se fige, en se refroidissant.

Injection fine.

Pour préparer l'injection fine, c'est-à-dire, lorsqu'on veut injecter des petits vaisseaux imperceptibles, il faut faire l'injection avec l'esprit de térébenthine & le cinabre ou le verdet; on broye l'un ou l'autre en y versant peu à peu l'esprit de térébenthine, & on y en verse ainsi, jusqu'à ce que par la quantité de cet esprit, la poudre échappe au pilon dans le mortier.

Alors on laisse reposer le tout; ensuite on verse par inclination la liqueur claire, mais colorée.

On rebroye la poudre qui est précipitée au fond du mortier, en y ajoutant de l'esprit de térébenthine, & on opere au reste, comme la première fois; ce qu'on réitere tant qu'il y a de la poudre qui n'est point dissoute, ou jusqu'à ce qu'on ait une suffisante quantité d'esprit de térébenthine colorée; ensuite on passe la liqueur.

Il faut ordinairement trois onces de vermillon ou de verdet, pour colorer une livre d'esprit de térébenthine;

Pour mieux distinguer les différens CHAP. XXV.
rameaux des vaisseaux d'une partie
qu'on injecte, on se sert d'injections
de différentes couleurs; on peut se
servir pour cela de la gomme gutte,
du safran, de l'orcanette, de la co-
chenille, de la lacque, du bois de
Brésil, de l'indigo, de l'yvoire brû-
lée, du noir de fumée, &c. mais les
matieres qui sont du genre des vé-
gétaux, sont sujettes à s'altérer; c'est
pourquoi les matieres minérales qui
ne sont point sujettes de même à cet
inconvenient, sont à préférer pour
les injections. Tels sont le cinabre,
le minium, le verd de gris, le bleu
d'émail, la pierre calaminaire, &c.

Il faut que les liqueurs dont on
veut injecter les vaisseaux capillaires,
soient de nature à pouvoir se mêler
dans les vaisseaux avec les liqueurs
aqueuses, & avec celles qui sont gras-
ses: on pourroit se servir pour cela
de l'esprit de vin qui a cette proprié-
té; il est très-pénétrant, & par con-
séquent il peut être poussé dans les
plus petits vaisseaux; mais il a la mau-
vaise qualité de coaguler les liqueurs
animales, ce qui bouche quelquefois
ces petits vaisseaux. D'ailleurs, l'esprit

CHAP. XXV. de vin durcit trop les fibres; & il a encore un autre inconvénient, c'est que la matière qui le colore, y change plus, que dans l'esprit de térébenthine, dont les parties liantes soutiennent mieux la matière colorante.

L'esprit de térébenthine est extrêmement pénétrant; il entretient la souplesse des fibres, & même il les conserve en les embaumant, de sorte qu'il est en général, à préférer à toute autre liqueur pour les injections fines.

On pourroit, pour les injections ordinaires des gros vaisseaux, mêler de l'huile de térébenthine avec du suif fondu; mais cette injection est cassante, elle a aussi le défaut de s'arrêter lorsqu'elle rencontre quelque liqueur dans les vaisseaux.

La colle forte dissoute dans l'eau & colorée, est très-propre à injecter dans les vaisseaux capillaires; mais elle est trop longtems à se figer, & quelquefois en attendant, le cadavre se gâte.

Cette injection a encore un autre défaut, c'est que lorsqu'avant qu'elle soit tout-à-fait coagulée, on vient à disséquer les parties qui en sont in-

jectées, on risque de faire épancher l'injection, en donnant le moindre coup de bistouri à un des vaisseaux injectés. CHAP. XXV.

Il faut encore faire attention que lorsque la partie la plus aqueuse de cette dissolution de colle, vient à se dissiper, la partie injectée se flétrit en séchant, ce qui produit un mauvais effet.

On peut coaguler en peu de tems l'injection composée de colle, il faut pour cela tremper dans l'esprit de vin, la partie injectée; mais cela la rend cassante & friable.

Il y en a qui composent la matiere pour injecter avec de la poix de Bourgogne ou résine blanche, & du suif, de chaque trois onces, qu'on fait fondre ensemble; ensuite on passe par un linge, & on y délaye trois onces de cinabre en poudre, ou de verdet, ou d'indigot en poudre fine: & on mêle enfin le tout avec huit onces d'esprit de térébenthine.

On peut se servir du mercure pour injecter; mais il est sujet à casser les vaisseaux par sa trop grande pèsanteur, & il s'écoule promptement par les moindres ouvertures qu'on fait.

CHAP. XXV. aux vaisseaux en disséquant. Le mercure a encore le défaut de gâter les instrumens de métal qu'on employe pour se servir de ce minéral, il n'y a que ceux de fer sur lesquels le mercure ne prend point. Dès qu'on s'est servi d'un instrument de métal pour le mercure coulant, il faut le chauffer au feu, assez pour en dissiper le mercure qui commençoit à le pénétrer.

Si pour remédier à ces inconvéniens, on allie le mercure avec un métal fondu, par exemple, avec le plomb, cet alliage est si cassant, qu'il n'est presque d'aucun usage.

* Voyez les
Mem. de l'A-
cad. de cette
année.

M. Homberg, Médecin de M le Duc d'Orléans, imagina en 1699 * une composition de métaux, qui ne se rompt point aisément en la ployant. Cet alliage est composé de parties égales de plomb, d'étain & de bismuth; on fait fondre le tout ensemble. Ce métal composé se tient en fonte bien liquide, par une chaleur si foible, qu'elle ne peut brûler les vaisseaux où on injecte ce métal: si on enfonce le bout d'une carte dans ce métal fondu par ce degré de chaleur, elle ne roussit point.

L'air contenu dans les vaisseaux est CHAP. XXV.
un grand inconvénient dans l'usage
de cette matiere métallique ; il faut
que les vaisseaux soient vuides d'air,
avant que d'y faire cette injection.

Il ne faut pas non plus que les
vaisseaux dans lesquels on veut faire
cette injection , ayent trempé dans
l'eau , qui raréfiée dans ces vaisseaux
par le métal fondu , apporte le mê-
me obstacle que l'air. M. Homberg
propose de faire sécher les vaisseaux
mouillés, en les laissant pendant un
jour entier, suspendus dans la machine
pneumatique.

Pour injecter , il faut commencer
par préparer les chairs qu'on veut in-
jecter ; pour cela , il faut en dissoudre
& vuidér les liqueurs épaisses , & le
sang qui est grumelé dans les vaisseaux
où l'on veut faire entrer l'injection co-
lorée : on y injecte d'abord de l'eau
tiède , jusqu'à ce qu'elle revienne sans
être teinte , & jusqu'à ce que la chair
ne soit plus rouge.

Il ne faut pas injecter avec force
l'eau dans les vaisseaux , parce qu'il
seroit à craindre qu'il ne se fit de l'é-
panchement dans le tissu cellulaire ;
c'est pourquoi , afin de faciliter &

CHAP. XXV. d'abrégéer cette préparation de la partie qu'on a dessein d'injecter, il faut la mettre à tremper dans de l'eau chaude, ce qui en amollit les vaisseaux, & en délaye les liqueurs : on change l'eau jusqu'à ce qu'elle ne soit plus teinte de sang & que la partie soit blanche.

Il faut faire attention que si l'eau avec laquelle on prépare le sujet étoit trop chaude, elle attendriroit trop les vaisseaux, ce qui les feroit casser, lorsqu'on viendrait à y pousser l'injection calcinée.

Il est très-important d'ôter aussi des vaisseaux qu'on veut injecter, l'air qui feroit un obstacle à l'injection : l'air, comme l'eau, s'engage dans les plus petits tuyaux capillaires, & empêche l'injection de pénétrer aussi loin qu'elle doit aller, surtout lorsque la chaleur de la matière qu'on injecte, le raréfie subitement.

Il y en a qui ont fait l'application de la machine pneumatique, aux injections anatomiques.

Un sujet replet est plus difficile à injecter, que celui qui a moins d'humeurs.

Un jeune sujet est aussi plus facile

à injecter qu'un vieux , parce qu'il faut , pour que l'injection réussisse bien , que les membranes soient souples. Un jeune sujet , épuisé par les évacuations , ou consumé par la longueur de la maladie qui a précédé sa mort , est plus facile à injecter , qu'un vieux sujet replet.

Les injections rendent les vaisseaux d'autant plus sensibles, que leurs membranes sont plus transparentes : Il y a des sujets dont les membranes sont naturellement plus blanches & plus transparentes les unes que les autres.

On comprend aisément que les injections doivent se faire par le moyen de seringues : on employe pour cela des seringues plus ou moins grosses , & on y ajuste des canules plus ou moins fixes , selon la grosseur des vaisseaux qu'on injecte , & selon qu'ils ont plus ou moins d'étendue. On fait entrer la pointe de la canule dans l'ouverture faite au vaisseau par lequel on veut faire l'injection , & on les lie ensemble avec un fil. On fait tenir la canule à la seringue , par le moyen d'une vis.

Lorsqu'on veut injecter des vaisseaux capillaires , il faut y seringuer

CHAP. XXV. de l'injection fine , & aussi-tôt après remplir les gros vaisseaux avec de l'injection commune.

Quand on est prêt à se servir de l'injection commune , il faut la faire fondre , & y ajouter un peu d'huile de térébenthine ; il est à propos de faire chauffer aussi la seringue dans de l'eau chaude , avant que de s'en servir.

Après avoir injecté de gros vaisseaux , il faut attendre que l'injection soit refroidie , avant que de retirer la seringue ; ou bien , il faut que la canule attachée au vaisseau injecté , soit bouchée par une valvule , ou autrement , pour que l'injection ne ressorte point.

Ce Chapitre des injections anatomiques peut bien être compris dans cette Chimie Médicinale , pour la rendre plus complete : il étoit à propos d'y enseigner la maniere de préparer les différentes injections , & d'y expliquer la méthode de s'en servir pour injecter les différens sujets. Et il étoit d'autant plus utile d'y donner ces connoissances , qu'elles se trouvent plus rarement & moins complètement , ailleurs.



CHIMIE MEDICINALE.



TROISIE' ME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des Végétaux en général.

LE genre des Végétaux est de tous les trois genres des corps , celui qui en général fournit le plus de médicaments & d'alimens ; d'où l'on peut conclure que les végétaux sont plus utiles à l'homme , que ne le sont les minéraux & les animaux. CHAP. I.

Quoiqu'on puisse appeller *Simple*, en général , tout ce qui n'est point composé , soit qu'on le tire du genre des minéraux , soit qu'on le prenne dans celui des animaux , cependant

on donne le plus souvent ce nom aux végétaux , & plus particulièrement aux herbes , parce que la plûpart des plantes peuvent plus s'employer en Médecine telles qu'elles sont naturellement , sans aucune composition , qu'on n'y peut employer de même les minéraux , ni les animaux.

Les végétaux ont leurs principes moins pésans & moins liés ensemble , que ne les ont les minéraux , c'est pourquoi les végétaux sont plus traitables , plus dissolubles dans les corps animés , & peuvent plus aisément s'y changer en nourriture , ou y servir de médicamens , que ne le peuvent faire les minéraux.

Et au contraire , les principes des animaux sont en général , plus légers & plus sujets à la corruption , que ceux des végétaux , qui tiennent le milieu à cet égard , entre les minéraux & les animaux ; c'est pourquoi les végétaux fournissent le plus souvent les alimens & les médicamens les plus convenables : je dis le plus souvent , parce qu'il est des cas où les minéraux sont plus efficaces ; & d'autres où les animaux conviennent mieux , & sont plus utiles ; mais ces cas sont moins

ordinaires que ne le sont ceux , dans lesquels il faut employer les végétaux ; c'est pourquoi la connoissance des végétaux est particulièrement essentielle aux Médecins. Quoique la Botanique ait été extraordinairement avancée par les découvertes de M. de Tournefort, Médecin de Paris, & qu'elle soit aujourd'hui bien perfectionnée par les travaux de MM. de Jussieu, de la même Faculté, & de M. Linnæus célèbre Médecin Suédois, cependant les Médecins Praticiens ne possèdent pas mieux aujourd'hui cette science, que dans les tems où elle étoit moins parfaite.

La connoissance de toutes les plantes usuelles, est nécessaire pour la guérison des maladies : les Médecins auprès des malades doivent avoir les différens médicamens, présens à l'esprit ; c'est une des principales maximes d'Hippocrate qui dit dans son livre, *De ce qui sied au Médecin*, qu'il faut que le Médecin se souviene des différens remèdes, de leurs propriétés, & de la façon de les employer dans chaque maladie ; qu'en cela consiste tout l'art de guérir, & que par ce moyen il ne sera point indécis chez

CHAP. I. les malades , ayant la mémoire remplie des remèdes propres à chaque maladie.

Les végétaux fournissent plus d'alimens que n'en donnent les minéraux & les animaux ; & même les minéraux n'en fournissent point si ce n'est le sel dont on se sert pour l'affaïsonnement des mets : les végétaux tiennent de la nature des minéraux , c'est-à-dire de la terre qui les a produits. *Henkel Appropriatio* , page 89 , dit que de l'orge qui étoit venue dans un champ nouvellement fumé , avoit fait une Biere qui avoit une odeur désagréable d'urine.

Les alimens que fournissent les végétaux sont plus sains que ceux que fournissent les animaux , parce que les alimens tirés des végétaux , sont médicinaux ; ce qu'on ne peut pas dire de même de ceux qui sont tirés des animaux qui se corrompent plus , que ne font les végétaux : un morceau de viande ou de poisson se corrompt plus , que ne fait un morceau de pain ; c'est pourquoi , ceux qui mangent beaucoup de viande , sentent ordinairement plus mauvais que ceux qui ne vivent que de végétaux ; ceux

ci ne sentent mauvais que par la malpropreté où les tient leur pauvreté. On en a aussi l'expérience au sujet des petits chiens qui, lorsqu'ils ont autre chose que du pain à manger & des os à ronger, & qu'on leur donne de la viande, sentent mauvais, & sont plus sujets à devenir galeux.

Le grand usage qu'on fait de la viande, contribue beaucoup à rendre sujet à la consommation. Ceux au contraire qui ne vivent que d'alimens farineux, comme font les Montagnards d'Ecosse, sont plus forts & vivent plus long-tems.

La plus grande partie des hommes vivent sur-tout d'alimens farineux : dans presque toutes les campagnes, & dans toutes les Indes, on ne mange point, ou on mange peu de viande.

La viande fait une nourriture qui anime plus que ne font les alimens tirés des végétaux, mais ceux-ci donnent une force plus naturelle & plus durable ; on dit que les Russiens qui résistent beaucoup à la fatigue, ne vivent souvent, dans les longues marches, que de farine délayée dans l'eau ; c'est aussi la nourriture des équipages des vaisseaux & des Forçats sur

222 PART. III. CHIMIE

CHAP. I. mer. Dans l'Empire Ottoman , la nourriture du soldat , est une demie-livre de farine de ris ; & on ne peut disconvenir que les Turcs ne soient , en général, des hommes forts.

Le pain est l'aliment le plus simple, le plus naturel & le plus sain. Le lait est en général la seule nourriture tirée des animaux , qui soit saine ; & aussi tient-elle encore plus de la nature des végétaux , que de celle des animaux. Le lait est la nourriture la plus naturelle dans l'enfance , & celle des farines convient mieux dans tout autre âge ; les Tartares qui ne mènent pas une vie oisive , ne vivent presque que de farines & de lait.

Les indigestions de pain & de lait , sont en général plus dangereuses que celles des autres alimens , comme le mauvais usage des grands remèdes est plus dangereux que celui des remèdes , qui ne les valent pas ; parce que plus les choses sont efficaces , & plus leurs effets sont sensibles , soit bons , soit mauvais.

Une grande erreur à éviter dans l'usage des alimens tirés des végétaux , c'est qu'on en prend plus que de ceux tirés des animaux , parce que les vé-

gétaux animant moins, on croit sentir qu'ils nourrissent moins ; on a ce sentiment lorsqu'on est dans le commencement de l'usage des végétaux ou du lait, & qu'on est encore accoutumé à manger de la viande ou du poisson ; mais dans la suite, lorsqu'on ne vit que de végétaux ou de lait, on est moins sujet à avoir faim ou besoin, on se sent au contraire plus souvent gonflé, parce qu'on en prend ordinairement plus qu'il n'en faut pour réparer la dissipation. On peut assurer que la plûpart des accidens du régime du lait & des alimens farineux, viennent de-là.

Les parties des végétaux qui fournissent le plus d'alimens, sont les grains, les fruits, les herbes & les racines. On tire aussi des alimens farineux des troncs de certains arbres, comme de quelques palmiers qui fournissent le sagou ; ces moëllles farineuses d'arbres, fournissent une nourriture fort commode dans certains pays, & très-salutaires, partout où on les emploie, comme je l'ai fait voir dans une* These sur l'usage du sagou pour

* *An sagou Phthisicis prodest ?*

CHAP. I. la guérison des maladies de poitrine & de consumption.

J'ai vû guérir par l'usage des farineux , pris pour toute nourriture , des maladies qui avoient résisté à tous les remedes ordinaires , comme on voit des maladies opiniâtres qui se guérissent par le lait pris pour toute nourriture. Mais le lait n'est pas un aliment ni un remede aussi général , que le sont les farineux , parce qu'il y a beaucoup de tempéramens & de maladies qui sont incompatibles avec le lait ; au lieu que les farineux qui sont en grand nombre , & parmi lesquels on doit choisir ceux qui sont propres à chaque tempérament , & à chaque maladie , conviennent généralement ; l'aliment y est toujours joint au médicament , & souvent le médicament s'y trouve uni à l'aliment.

La lecture des anciens Auteurs , nous apprend que les Médecins Grecs guérissent plus par le régime que par les remedes ; & ce régime consistoit sur-tout à ne nourrir les malades qu'avec des farineux cuits à l'eau , qu'ils appelloient *πιτταή* ; d'où est venu le mot françois ptifanne , qu'on

n'a compté depuis , que pour une boisson , c'est pourquoi dans la suite toute boisson des malades , même celle qui étoit faite avec autre chose que des farineux , a été nommée ptifanne. Lorsque les Grecs disoient simplement *πτισάνη* , ils entendoient la ptifanne faite d'orge pîné ou pilé , dont Hippocrate qui étoit fort pour le régime , a fait un Livre entier. Et lorsque les Médecins Grecs parloient d'une ptifanne faite avec un autre grain que l'orge , ils ajoûtoient le nom de ce grain , à celui de ptifanne , comme lorsqu'ils parloient de la ptifanne faite avec la semoule qui devoit n'être qu'un gruau de froment , ils disoient *πτισάνη πυρήνη*.

L'orge chez les Anciens étoit une nourriture choisie , non pas seulement pour les malades & pour les infirmes , mais même pour ceux qui vivoient de régime , plus encore pour se fortifier que pour se garantir de maladie ; c'est pourquoi l'orge étoit la nourriture ordinaire des gladiateurs. *Antiquissimum in cibis hordeum , sicut Athenensium ritu , Menandro autore , apparet , & gladiatorum cognomine , qui hordearii vocabantur. Plinius hist. nat. l. xviiij. c. vij.*

Il est vrai que dans les pays qu'habitoient les Grecs on y mangeoit & on y mange encore aujourd'hui, beaucoup moins de viande, qu'on ne fait dans nos pays, c'est pourquoi on ne pourroit & il ne feroit pas même à propos de mettre tout d'un coup ici, les malades à la nourriture, à laquelle les Médecins Grecs les mettoient, parce qu'on est accoutumé ici à manger beaucoup de viande; mais dans les maladies de langueur où on a le tems de perdre les mauvaises habitudes, & d'en contracter de nouvelles, & convenables à l'état de la santé, il est à propos de suivre ce régime, si on ne veut pas le plus souvent, rester infirme, & languissant, ou même mourir.

Les ptisannes des Anciens ou les alimens farineux cuits à l'eau, sont insipides, & en cela ils sont propres à émousser, ou à absorber les âcres des humeurs, qui font la plus grande partie des maladies. Ces alimens ne sont point gras, c'est pourquoi pendant que le malade s'en nourrira, la bile se consommera.

Il ne faudroit pas attendre qu'on eut à remédier à quelque maladie, ou à quelqu'incommodité pour user

du régime des alimens farineux, ce feroit être très-sensé, que d'en user en santé & le plutôt qu'on le pourroit, pour s'assurer une longue vie, & , ce qui est encore mieux, pour se procurer une vie moins sujette aux infirmités & aux douleurs. Cicéron dit quelque part, que vivre de régime dans la jeunesse, c'est être vieux de bonne heure; & moi je dis que c'est le moyen d'être jeune tard : par cette conduite on est vieux étant jeune, & jeune étant vieux, ce qui moralement & physiquement parlant, est ce qu'il y a de plus sage; la jeunesse doit être tempérée, pour jouir plus solidement de la vie; & la vieillesse a besoin de participer aux avantages de la jeunesse, pour vivre.

Les préjugés & l'habitude, sont de grands obstacles que les Médecins ont à vaincre : la plupart des hommes, incapables d'aucun examen sérieux sur les choses naturelles, & accoutumés par une longue habitude à se livrer à leurs goûts, & à manger de la viande, & à la manger le plus souvent assaisonnée, trouvent les farineux cuits à l'eau, mauvais, parce qu'ils ne sont pas bons, c'est-à-dire parce qu'ils

CHAP. I. ne sont pas agréables , de même que les personnes accoutumées à ne boire que du vin & des liqueurs spiritueuses, trouvent l'eau mauvaise, parce qu'elle n'a pas de goût ; & au contraire , ceux qui sont accoutumés à ne boire que de l'eau , la trouvent bonne , comme ceux qui ont contracté l'habitude de vivre de farines cuites à l'eau , les trouvent bonnes ; j'en ai l'expérience.

Malheureusement nous ne jugeons le plus souvent , que sur le rapport de nos sens : les farineux cuits à l'eau se changent en une gélée, qui ressemble à de la colle ; il n'en faut pas davantage pour inspirer de la répugnance pour cette sorte d'aliment , & pour faire juger qu'il est capable de coler les entrailles , & d'épaissir les liqueurs.

Certainement les alimens farineux sont très-propres à rallier les principes du sang, ou à en prévenir la fonte ; mais ils ne font point un sang plus épais qu'il ne doit l'être naturellement, & même ils sont capables de redonner de la fluidité au sang congelé par des âcres aigres , en absorbant ces acides qui le figent , comme la presssure ou

les acides coagulent le lait.

CHAP. II

Il est vrai que les farineux font plus de sang que n'en font les autres alimens , c'est pourquoi , il en faut moins pour nourrir ; & c'est un avantage qu'ont les farineux , parce que c'est dans le sang que se forment les liqueurs qui doivent fournir à toutes les fonctions du corps animé , c'est pourquoi il s'agit pour nourrir , de faire du sang ; & pour ne pas faire trop de sang , il faut prendre moins d'aliment ; ce qui est encore un nouvel avantage , puisque par la nourriture on ne repare jamais à tous égards en même proportion de la dissipation , parce que la nutrition ne se fait que par l'action des organes , qui perdent encore par ce travail.

Mais ce qui est aussi un grand obstacle à ce régime des farineux , pris pour toute nourriture , c'est qu'on est plus attaché au plaisir de manger , qu'à la nécessité de se nourrir. On craint moins la douleur , qu'on n'aime le plaisir. On use trop du présent , & on ne pourvoit point assez à l'avenir. Voyez Part. II. Chap. II. page 96.

C H A P I T R E II.

De l'usage des Plantes en Médecine.

CHAP. II. **L'**USAGE des plantes en Médecine, est différent selon les différentes plantes, & selon les différentes maladies ou incommodités pour lesquelles on les employe. On les prend ou en infusion comme le thé, ou en décoction, comme la chicorée sauvage, dans laquelle souvent on fait les médecines; ou bien on en exprime les fucs, dans lesquels on trouve le sel essentiel de la plante; quelquefois on en tire l'extract, souvent on les distille; & pour en tirer un sel fixe, on les brûle.

Les végétaux sont ou acides, comme l'ozeille, l'alleluya, &c; ou alkalis comme sont toutes les plantes à fleurs en croix, qui fermentent avec les acides; ou les végétaux sont simplement salés, n'étant ni acides ni alkalis; & dans quelques-unes de ces plantes, le sel est de la nature du sel

commun , comme dans les *salicorne*, & les *vercelli* qui ont beaucoup de ce fel.

Les plantes aqueuses sont ordinairement nitreuses ; elles donnent même leur nitre par l'infusion à froid. Et au contraire , les plantes aromatiques donnent beaucoup de tartre vitriolé : j'en ai tiré des cendres de la lavande.

Faire infuser une plante , c'est ver-
Infusion
 ser dessus une liqueur , dans laquelle on la laisse tremper quelque tems. On n'agit pas toujours comme l'exprime le mot , on ne verse pas toujours la liqueur sur la chose qu'on veut faire infuser, le plus souvent on la met dans la liqueur.

Les infusions se font , ou à l'eau bouillante ; comme le thé , ou dans une liqueur froide, comme celle de la pimprenelle ; il faut préparer l'eau dont on se sert pour faire les infusions, sur-tout les infusions froides , cette préparation consiste à battre l'eau en la versant d'un vaisseau dans un autre ; ce qui la rend plus propre à tirer les principes des plantes , & plus légère dans l'estomac.

On peut faire l'infusion à froid ,
 comme lorsqu'on met dans deux pin-
Infusion froide.

CHAP. II. tes d'eau froide une poignée de pimprenelle, & une poignée de cerfeuil, on laisse tremper une demie heure au moins avant que de commencer à s'en servir, & au plus huit heures : ces infusions se corrompent fort aisément, même plus aisément que celles qui sont faites à l'eau bouillante ; ce qui prouve que l'eau tire de la plante autre chose que son sel ; & cela prouve en même tems qu'il faut le moins qu'on peut, laver les plantes ; & que lorsqu'on les lave, il ne faut pas les laisser long-tems dans l'eau, autrement elles y perdent de leur vertu. Cette infusion de pimprenelle est fort bonne à prendre dans l'Eté lorsqu'on est échauffé & qu'on a des échauboulores.

Infusion dans
le vin.

On peut aussi infuser les plantes à froid dans le vin ; par exemple on met dès le matin une poignée de bourrache dans un demi-septier de vin rouge pour en prendre la moitié à jeun, & le reste deux heures avant soupé, le laissant jusqu'à ce tems sur les feuilles ; c'est un bon remede contre la mélancholie : tout le monde connoît l'usage du vin d'absynthe pour l'estomac & pour exciter les règles ; mais

il faut, pour cet usage, employer le vin blanc, parce qu'il est plus apéritif, ce qui convient sur-tout dans ce dernier cas. Je dois rapporter ici un fait dont j'ai été témoin : un homme qui pour des maux d'estomac, prit du vin d'absynthe, fut incommodé d'ardeur d'urine & d'une gonorrhée ; il cessa de prendre du vin d'absynthe, & ces accidens cessèrent : il en reprit & il fut repris aussi-tôt de l'écoulement & de l'ardeur. Voyez le Chapitre XVII. des Teintures.

On peut aussi employer l'eau-de-vie, pour l'infusion de ces plantes, c'est un bon dissolvant pour les plantes aromatiques ; comme est l'eau-de-vie de lavande rouge, & l'eau-de-vie de mélisse, qui se fait en mettant des feuilles de mélisse dans un vaisseau, & versant dessus de l'eau-de-vie ; on laisse tremper le tout pendant trois jours dans un lieu sec, qui ne soit pas froid : il ne faut exposer l'infusion au soleil, qu'en cas que le vaisseau soit bien bouché, autrement le plus spiritueux s'en dissiperoit. Cette eau-de-vie de mélisse a de très-bons effets extérieurement & intérieurement. L'eau-de-vie est très-

CHAP. II. propre à tirer les propriétés des végétaux ; on ne s'en sert pas autant pour cela, qu'on le pourroit, & qu'il feroit utile de le faire.

Ayant fait mettre dans une cruche, de la lavande avec de l'eau-de-vie, comme on fait ordinairement pour avoir ce qu'on nomme eau-de-vie de lavande jaune, l'eau-de-vie est devenue aromatique à l'ordinaire, après quelques jours de macération au Soleil ; mais ce qui m'a surpris, c'est que cette eau-de-vie de lavande avoit une couleur verte, au lieu de l'avoir jaune tirant sur le rouge ; j'attribue cette couleur extraordinaire de l'eau-de-vie de lavande, à ce qu'il y avoit eu dans la cruche une dissolution de soude ; & vraisemblablement on n'avoit pas rincé suffisamment la cruche ; en général, les alkalis développent les couleurs, en les rendant sensibles. Jusqu'à présent on n'a attribué cette propriété qu'aux alkalis volatils urineux, pour décéler de la dissolution de cuivre, par une couleur verte ; mais je puis le dire, en général, de tous les autres alkalis, & de toutes les autres couleurs.

CHAPITRE III.

Des Décoctions des Plantes.

LES décoctions se font lorsqu'on CHAP. III.
fait bouillir les plantes dans une
liqueur. Il reste à sçavoir si on doit
attendre que la liqueur bouille pour
y mettre les plantes, ou s'il suffit qu'elle
soit chaude, ou si on les peut mettre
au feu dans la liqueur froide. Les
différentes plantes doivent être traitées
différemment à cet égard; on
n'a point encore donné de règles
sur cela, & c'est un sujet de recherches
qui fourniroit du neuf, &
qui seroit très-utile dans la préparation
des alimens & des médicamens.
Je ne crois pas qu'aucun Auteur ait
rien donné sur cette matiere, en général.

L'expérience apprend que le plus
souvent l'eau qui a bouilli, resserre le
ventre; c'est pourquoi il faut, pour les
personnes qui sont naturellement res-
serrées, & qu'il faut relâcher, met-
tre les plantes dans l'eau au feu, &

CHAP. III. les y laisser jusqu'à ce que l'eau soit prête à bouillir , & retirer aussi-tôt du feu , ou diminuer le feu , pour que l'eau ne bouille pas.

Lorsque l'eau est prête à bouillir ; elle est , comme je l'ai déjà dit , plus chaude que lorsqu'elle boût ; c'est pourquoi la cuisson ou la décoction des plantes se peut bien faire , sans que l'eau bouille , en continuant médiocrement le feu , assez long-tems pour cela.

Les décoctions des plantes sont , ou ptisannes , ou apozêmes , ou bouillons médicaux.

Il n'y a de différence entre les ptisannes & les apozêmes , qu'en ce que les ptisannes sont moins chargées que les apozêmes , & qu'on ajoute du sirop aux ptisannes , pour en faire des apozêmes : par exemple , dans la pleurésie , on peut faire boire au malade de quart-d'heure en quart-d'heure ; pour ptisanne & pour apozême , une décoction faite avec deux poignées de laitue , une poignée de bourroche , & une demie poignée de cerfeuil , qu'on fait bouillir un bouillon dans trois pintes d'eau ; ce qui fait

Ptisanne.

quelquefois un apozème , en mettant un peu de sirop de violettes dans cette décoction. Mais si on fait prendre outre cela au malade , une autre pti-fanne , comme celle faite avec l'orge & la réglisse , ou avec le chien-dent , la racine de guimauve & la réglisse , il ne faudra alors donner cette décoction de plantes que comme apozème , la faisant plus forte , ^{Apozème} mettant la moitié moins d'eau , & délayant toujours du sirop de violettes dans cette décoction , pour en faire prendre un grand gobelet , une heure avant & une heure après chaque bouillon , qu'on donne ordinairement de trois heures en trois heures.

On peut faire aussi la décoction ^{Bouillons mé-} des plantes en forme de bouillons , ^{dicinaux.} & il ne faut pas faire comme on fait dans les cuisines de Paris , où l'on fait cuire les herbes toutes seules , ou avec un peu de beurre ; ensuite on verse de l'eau dessus , & on fait bouillir , après y avoir ajouté de l'assaisonnement. Sûrement le feu altere ainsi les principes des herbes , avant que l'eau y soit ; il faut mettre les herbes dans l'eau pour en avoir

238 PART. III. CHIMIE

CHAP. III. les principes plus naturellement. On commence par jetter une croute de pain dans trois chopines d'eau ; on y ajoute un petit morceau de beurre ; & lorsque l'eau boût, on y jette du pourpier , de la buglosse , de la chicorée blanche , & de la laitue , de chaque une petite poignée, épluchées & coupées : on fait bouillir le tout ensemble pendant une demie-heure, ou jusqu'à ce que l'eau se réduise à trois demi-septiers ; alors on retirera du feu, & on passera, en pressant plus ou moins la croute avec les herbes , selon qu'on voudra donner plus ou moins de corps aux bouillons. On partage en deux bouillons, pour en prendre un le matin à jeun, & l'autre deux ou trois heures avant soupé : en cas que le malade ne puisse pas prendre de grands bouillons , on partagera en trois petits, pour en prendre deux le matin, à deux heures de distance l'un d'e l'autre , & le troisième quatre heures après diné.

Bouillons
d'écrevisses.

On fait souvent la décoction des plantes , dans une eau de veau , qui se mêle mieux avec le sang , lorsqu'il est trop huileux ; & on y ajoute des écrevisses , lorsqu'il y a un âcre aigre

dans les humeurs : on prend une demie-livre de rouelle de veau , qu'on coupe en petits morceaux , & qu'on met dans trois chopines d'eau ; & lorsqu'on a écumé , & que l'eau boût , on y jette les pattes & les queueës de six ou huit écrevisses , & on y ajoute de la laitüë , de la bourroche , & du cerfeuil , de chaque une poignée ; on fait bouillir le tout ensemble , pour réduire à trois demi-septiers ; ensuite on pile dans un mortier les corps des écrevisses qu'on aura ouvertes , & dont on aura ôté le boyau ; on verse dans le mortier peu à peu le bouillon , ensuite on le passe en pressant fortement , & on partage en deux bouillons.

Au lieu de veau on se sert du poulet , dans certains cas , & au lieu d'écrevisses , on y met une vipere , lorsqu'il s'agit de purifier le sang , & de le ranimer ; on fait ces bouillons au bain-marie : on prend un petit poulet maigre , une vipere écorchée qu'on coupe en petits morceaux , on y ajoute le cœur & le foye de la vipere , une poignée de creffon de fontaine , une poignée de chicorée blanche , une demie poignée de pimprenelle , &

Bouillons
de vipers.

une pincée de cerfeuil ; on y verse un gobelet d'eau , on couvre le vaisseau , on en lute les jointures exactement , & on fait cuire le tout ensemble pendant environ six heures : ensuite on passe la liqueur , en pressant fortement. Il faut attendre que le tout soit refroidi avant que de découvrir le vaisseau , pour passer la liqueur ; on la partage en deux bouillons. Les herbes, le poulet , & la vipere même , dans le gobelet d'eau , fournissent assez de jus pour faire deux bouillons , & même dans des cas d'appauvrissement du sang , dans la gangrene , ou à la suite d'apoplexie , on n'y met point d'eau , & on y ajoute du mouton. Voyez Part. II. pag. 137 & 144.

On peut faire usage des marcs de tous ces bouillons , pour des lavemens , en les faisant bouillir dans trois demi-septiers d'eau : ces lavemens coopereront à la guérison des malades ; j'ai crû en voir de bons effets. On sçait que les effets des lavemens ne se bornent pas à vuider le canal des intestins : on peut , par leur moyen , médicamenter , & même alimenter le malade ; & on doit se servir de tous les moyens qu'on peut employer pour redonner

redonner la santé, surtout lorsque la maladie est difficile ou périlleuse, & que le remède est, comme celui-ci, commode & aisé par la circonstance. C H A P. III.

Il est quelquefois à propos de faire les décoctions des plantes dans du petit lait, comme on les fait dans de l'eau; ordinairement le petit lait passe mieux par ce moyen, & les plantes bouillies ainsi dans le petit lait, sont souvent plus salutaires que dans de l'eau, ce que j'ai observé dans les maladies de poitrine, & plus particulièrement dans les maladies scorbutiques, dans lesquelles le petit lait de chèvre est à préférer à celui de vache, pour y faire bouillir les herbes.

On ne devroit pas négliger ce choix de petit lait de chèvre dans la composition de la confection hamech, qui perdra toute la confiance qu'elle mérite dans bien des cas, si on y fait des changemens : les Anciens la préparoient parfaitement bien; il seroit du bien public, qu'on n'y changeât rien. On sçait que M. Douté, Premier Médecin de Madame la Duchesse de Berry, donnoit de cette confection jusqu'à une once délayée dans une Médecine ordinaire, pour

les personnes qui ne pouvoient être purgées par aucune Médecine ; le plus souvent on réussit ainsi à purger ceux d'un tempérament difficile à émouvoir.

C H A P I T R E IV.

Des Sucs des Plantes.

CHAP. IV.

L E S suc des Plantes sont non-seulement considérables par celui qu'on tire du raisin & de la pomme , mais encore ils sont fort utiles , par les moyens qu'ils fournissent aux Médecins de guérir plusieurs maladies. Les suc des plantes sont en général plus efficaces , que ne le sont leurs infusions ou leurs décoctions , parce que les principes des plantes sont plus naturels ou moins changés dans leurs suc , que dans leurs décoctions. C'est pourquoi dans certains cas de grandes maladies , on préfère les jus des herbes , à leurs décoctions ; par exemple , on donne le jus de cerfeuil pour l'hydropisie ; celui de cresson pour le scorbut ; celui de bourroche pour la pleurésie ; & on employe dans

quelques maladies putrides , les fucs CHAP. IV.
de chicorée, de pissenlis, de buglosse,
de chardon, &c.

Pour préparer ces fucs, il faut choisir les herbes nouvellement cueillies & fraîches ; on les pile sur le champ dans un mortier de pierre ; il seroit à craindre que les sels des plantes ne dissolvassent des parties d'un mortier de métal ; on laisse les plantes dans cet état, une heure ou deux ; ensuite on les presse pour en tirer le jus.

Il y a des espèces de plantes plus succulentes les unes que les autres, c'est pourquoi lorsque le Médecin ordonne le jus de plusieurs plantes ensemble, il faut y employer une plus grande quantité des plantes qui sont moins succulentes, à proportion qu'elles le sont moins que les autres.

Lorsqu'on veut garder quelque tems le jus des plantes, il faut, aussitôt qu'il est tiré, en emplir une bouteille jusqu'au col, & il faut que le col de la bouteille soit étroit ; ensuite on y verse de l'huile, qui empêchant la communication du jus d'herbes avec l'air, le conserve.

On peut épurer ces fucs d'herbes, Sucs d'herbes épurés.
ou en leur faisant jetter un bouillon

CHAP. IV. sur le feu , ou en les exposant au Soleil , ou en les laissant seulement reposer & les filtrant ; on y employe aussi quelquefois le blanc d'œuf.

Dose. On fait prendre ces fucs épurés ; depuis une demie once jusqu'à trois onces ; on en donne de trois heures en trois heures , ou de quatre en quatre heures , dans les intervalles des bouillons , des crèmes de gruau , & des coulis , &c.

On donne quelquefois ces jus d'herbes , ou avec le vin blanc dans l'hydropisie ; ou avec le petit lait de chèvre ou autre , dans le scorbut ; ou avec de la ptisanne , ou du bouillon , dans les fièvres putrides.

Lorsqu'on prend ces jus d'herbes seuls sans les couper , on y fait fondre sur chaque chopine , un gros de sel de duobus , & une once de sirop des cinq racines apéritives , pour l'hydropisie ; ou un gros de sel ammoniac & une once de sirop antiscorbutique , pour le scorbut , ou un gros de sel de glauber & une once de sirop de pommes composé , pour les maladies putrides.

On fait cuire du miel avec le suc de la bourroche , pour la pleurésie ,

ce qui fait un remède très-efficace dans cette maladie.

CHAPITRE V.

Des Eaux distillées des Plantes.

ON distingue les eaux distillées en CHAP. V.
 eaux simples, & en eaux com-
 posées: les eaux simples sont comme Eaux sim-
 est l'eau de mélisse simple; les eaux ples.
 composées sont comme est l'eau de Eaux com-
 mélisse spiritueuse. posées.

On distingue encore les eaux simples, en eaux simplement phlegmatiques, comme sont les eaux de laitue, de nenuphar, de morelle, &c. & en eaux aromatiques, comme sont les eaux de menthe, de rhue, d'absynthe, &c.

Pour distiller l'eau des plantes, on les prend dans le tems qu'elles sont le plus fraîches, & le plus en vigueur, avant qu'elles montent; on les pile & on les met dans une cucurbite de cuivre, étamée; on verse dessus l'eau distillée qui reste de l'année précédente.

Si on n'a pas assez d'eau distillée de reste, il faut exprimer le jus d'une partie de la plante pilée, & le verser dans la cucurbite sur les herbes; ensuite on applique à la cucurbite le chapiteau avec son refrigerant, & on ajuste au bec du chapiteau, un récipient; on lute les jointures, & on fait la distillation, en ménageant le feu avec une grande attention, pour que l'eau distillée n'ait pas l'odeur de brûlé ou d'empyreme; & pour la garantir plus sûrement de ce deffaut, il faut mettre une petite claye dans le fond de la cucurbite, & placer les herbes sur cette claye; de sorte que ne touchant point le fond de la cucurbite, elles ne seront point sujettes à brûler.

On met dans une bouteille l'eau qu'on trouve dans le récipient, & on l'expose au Soleil, cinq ou six jours; on laisse pendant ce tems, la bouteille débouchée; on la coëffe seulement d'un petit morceau de gaze ou de mouffeline claire; cette exposition fait perdre aux eaux une certaine odeur de feu qu'elles ont ordinairement lorsqu'elles sont nouvellement distillées.

Il y a eu des Auteurs qui ont mis

en question , ſçavoir ſi les eaux diſtillées tiennent de la vertu des plantes d'où elles ſont tirées ? Ce qui prouve que l'eau diſtillée des plantes n'eſt pas une eau dépourvue de tous les principes de la plante , c'eſt que l'eau qui ſe ſépare naturellement de la plante par la tranſpiration , a un peu de l'odeur & du goût de la plante ; c'eſt ce que j'ai obſervé en goûtant l'eau qui ſ'amaffe dans les bouteilles où on laiſſe croître des fruits , comme le raiſin. *M. Halles* * a eu la patience & l'adreſſe de ramaffer ce qui tranſpiroit des plantes : cela lui a donné une eau claire qui à la vûe ne pouvoit être diſtinguée d'une eau commune bien pure ; mais ayant gardé pendant quelque tems , dans des bouteilles débouchées , cette eau qui étoit ſortie des plantes par la tranſpiration , elle ſ'eſt gâtée fort promptement , & elle a pris une mauvaiſe odeur , que ne prend point une eau commune qui eſt pure ; ce qui prouve que l'eau des plantes en contient des principes , qui agiſſant les uns ſur les autres , à l'aide de l'air , font une combinaifon de pourriture qui donne cette mauvaiſe odeur.

* Statique
des Végétaux.
p. 42.

Les eaux diſtillées des plantes par-

CHAP. V. ticipent certainement aux vertus des plantes dont on les a distillées. Il ne faut pas croire que par la distillation l'eau s'élève pure , des corps qu'on a mis à distiller : elle emporte avec elle , plus ou moins , des autres principes ; c'est pourquoi l'eau de mer distillée n'est point une eau pure & bonne à boire : la distillation n'est pas un moyen parfait de débarrasser entièrement l'eau de la mer , des matieres qui y sont en dissolution , & particulièrement de son sel. C'est aussi sur-tout la partie saline qui s'exhale avec l'eau dans la distillation des plantes , & à l'aide de cette partie saline , l'huile des plantes aromatiques se dissout dans l'eau , & cette partie saline devient par là plus légère.

Une preuve que les eaux distillées des plantes tiennent des principes de la plante , c'est que si on met du sel alkali de tartre dans une eau distillée à propos & nouvellement , de certaines plantes vertes , l'eau verdit. On pourroit encore en donner plusieurs autres preuves semblables ; je me contenterai de rapporter encore celle-ci , c'est qu'il se forme quelquefois du sel dans les eaux des plantes bien

distillées, cela se trouve plus souvent dans les eaux distillées des plantes aromatiques, on en a aussi trouvé dans l'eau distillée de cochlearia, mais il faut pour cela qu'on n'y ait pas ajouté d'eau commune, dans la distillation.

Lorsque les eaux sont ainsi chargées de sel, elles se conservent mieux, c'est pourquoi il y a des Pharmaciens qui pour conserver les eaux distillées & pour leur donner plus de force, y font fondre le sel qu'ils tirent du marc de leur distillation, après l'avoir brûlé.

Les Médecins doivent trouver de l'efficacité, dans les eaux distillées, en observant avec attention les effets de remèdes que prennent leurs malades, pourvu qu'on ait donné de véritable eau distillée de la plante, qu'ils ont ordonnée. Une cuillerée de bonne eau distillée de chardon benit, donnée d'heure en heure, à un enfant pris de la petite verole ou de la rougeole, lui fait mieux, après avoir été vuïdé, que tout autre remède, en général. On reconnoit encore les propriétés des eaux distillées à l'occasion de certaines fièvres in-

CHAP. V. intermittentes ; on y fait prendre de trois heures , ou de quatre heures en quatre heures , des eaux distillées de bourroche , de buglosse & de cerfeuil ou de mélisse simple , de chaque une demi once , plus ou moins , selon le sujet ; & la nuit , on donne de même des eaux distillées de laitue & de chicorée ; ces eaux prises ainsi , ont quelquefois guéri des fièvres qui avoient résisté aux autres remèdes ; lorsque la fièvre est causée par un âcre aigre , on fait prendre avant chaque prise d'eau , une prise de poudre absorbante composée de douze grains de coquilles d'œufs & de six grains d'yeux d'écrévisses préparés ; & pour la nuit cette poudre est composée de douze grains de corail & de six grains de nitre purifié. On ajoute quelquefois à ces poudres un peu de cinabre , ou d'éthiops.

Les eaux distillées de scabieuse , de scordium , de chardon benit , & plantain , prises en parties égales & mêlées ensemble , excitent , selon M. Stahl , une douce transpiration ; ce grand Médecin faisoit prendre dans certains cas , à ses malades , une once de ces eaux , de quatre heures en quatre heures.

Les eaux distillées aromatiques ont non-seulement les propriétés des plantes dont on les a distillées , on peut même dire qu'elles ont de meilleurs effets pour la guérison des maladies que n'en ont les essences , qui agitent & qui mettent le sang dans un trop grand mouvement : ces essences imperceptiblement répandues dans l'eau distillée des plantes , se distribuent plus aisément , & agissent plus naturellement , on peut confirmer ceci par une observation de pratique : l'expérience apprend que les essences & les résines prises telles qu'elles sont n'agissent pas aussi efficacement, que si on les prend étendues dans un dissolvant : par exemple , un gros de myrrhe pris en substance , ne provoque pas les règles plus puissamment qu'un gros de sa teinture ; pour faire cette teinture on employe une demi once d'esprit-de-vin sur un gros de myrrhe ; c'est-à-dire , qu'on prend la seizième partie d'un gros de myrrhe , en prenant un gros de sa teinture ; d'où l'on peut conclure que quatre grains & demi de myrrhe en teinture , sont autant & plus efficaces que soixante douze grains de myrrhe en substance.

Le peu de confiance qu'on a aux eaux distillées, fait un grand tort aux Malades & aux Apothicaires : ce manque de confiance vient de ce que ces eaux ne sont pas aujourd'hui préparées, comme on les préparoit autrefois, & comme elles doivent l'être, pour être efficaces : on a coutume présentement, de verser sur les plantes qu'on veut distiller, de l'eau commune, ou de la décoction de la plante ; desorte qu'une bonne décoction ou une simple infusion vaut autant pour le moins, que son eau, distillée de cette façon.

Plus on verse d'eau sur une plante aromatique, moins son huile essentielle s'y dissout, on voit tous les jours dans les boutiques quelque chose qui a rapport à ceci : si on bat dans un mortier quelque matière grasse, comme de la pommade, & qu'on y verse pendant ce tems-là un peu d'eau ; l'eau semble se mêler avec la pommade ; elle s'étend & blanchit ; mais si au contraire on y verse une plus grande quantité d'eau, la pommade se pelotonne, & elle prend d'autant moins d'eau, qu'on en aura plus versé dans le mortier.

Un des motifs qui engage à verser de l'eau sur les plantes qu'on distille, c'est qu'on en fait la distillation bien plus aisément, & qu'on en tire ainsi une plus grande quantité; il vaudroit mieux en avoir moins; la distiller avec plus d'attention, & la vendre à proportion, un prix raisonnable, pour le Malade, & pour l'Apothicaire.

Il n'y aura point à craindre que les eaux distillées des plantes succulentes deviennent gluantes parce qu'on n'y aura pas mis d'eau ou de décoction, pourvû qu'on en fasse la distillation à un feu très-doux, ou au bain marie.

Il faut renouveler tous les ans les eaux distillées, en les reversant sur de nouvelles plantes, & redistillant. Il est d'autres précautions à prendre dans la distillation des eaux qu'il faut, lire dans le Chapitre v. de la première Partie.

Les eaux distillées servent aussi en Médecine comme de véhicule aux autres remèdes: par exemple on peut faire une émulsion, pour une hémorragie considérable, avec des eaux distillées de plantain, d'ortie, de ne-

Emulsion.

CHAP. V.

nuphar & de pourpier , de chaque huit onces , dans lesquelles on pile six gros des quatre semences froides ; & après avoir passé la liqueur on y dissout un demi gros d'alun , & une once de sirop de grande consoude. On en fait prendre un petit verre au malade , une heure avant & une heure après chaque bouillon , qui doit être fait dans ce cas , avec la moitié d'une poule , ou d'un cocq , trois pieds de veau , une cuillerée de ris , & de la laitue.

Juleps.

Les eaux distillées sont , pour ainsi dire , la base des juleps ; les juleps ne different des apozêmes , qu'en ce que pour faire les apozêmes , on dissout le sucre , le sirop ou le miel dans une décoction , au lieu que pour les juleps , on les dissout dans des eaux distillées. Par exemple , pour faire un julep cordial , on prend des eaux distillées de bourroche , de chardon benit , de scabieuse & de scorfonere , de chaque une once , de l'eau de fleurs d'orange & de canelle , de chaque une demi once ; & on y délaye une once de sirop d'œillet.

Julep cordial.

Julep hysterique.

On fait de même un julep hysterique avec les eaux distillées de fleurs d'orange , de buglosse , d'absynthe ,

de nymphaea ou de matricaire & de mélisse simple , de chaque une once ; & on y délaye une once de sirop d'armoïse composé.

Les potions sont des juleps , dans lesquels on a délayé quelque confection , ou quelque poudre : par exemple , si au julep cordial , on ajoute trois gros de confection alkermes & un gros de confection d'hyacinthe , on fait une potion cordiale. Potion cordiale.

Si dans le julep hysterique , on délaye un gros de poudre de guttette , un demi-gros de succin préparé , un scrupule de saffran oriental en poudre , & douze grains de castoreum pulvérisé , on aura une potion hysterique. Potion hysterique.

CHAPITRE VI.

L'Eau de Lavande , & l'Eau-de-vie de Lavande.

ON entend communément par CHAP. VI.
Eau de Lavande , une liqueur spiritueuse qui a l'odeur de la lavande.

CHAP. VI. Pour faire de l'eau de lavande, il faut prendre de la lavande qui soit fleurie & qui commence à gréner. On l'épluche, c'est-à-dire, on en sépare la fleur & la graine, de l'herbe; & on la fait sécher à demi, en la laissant, étendue sur une table, pendant une douzaine d'heures.

Ensuite on la met dans une cucurbite, & on y verse du vin blanc & de l'eau-de-vie, jusqu'à ce que la liqueur commence à surpasser la lavande: on employe une partie de vin & deux parties d'eau-de-vie.

On ajoute à la cucurbite son chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient. On laisse le tout dans cet état, deux ou trois jours; après lequel tems on commence à faire du feu dans le fourneau, & on donne une chaleur de bain de sable, suffisante pour faire couler par le bec du chapiteau, l'eau en filet seulement; on en continue la distillation jusqu'à ce que l'eau qui distille, cesse d'être claire.

Alors on met le restant à distiller au bain marie. Cette seconde eau de lavande est en plus petite quantité & est moins bonne que la première, elle est moins spiritueuse; elle a plus

de l'odeur de la lavande , mais c'est une odeur moins agréable, qu'on nomme odeur verte. CHAP. VI

L'eau de lavande est fort en usage dans les toilettes & dans les garderobes pour la propreté. L'odeur de la lavande est de toutes les odeurs , celle dont tout le monde s'accommode le mieux , en général ; il paroît que son usage est fort ancien : on s'en est servi de tout tems dans les bains , & pour se laver ; c'est même delà que la lavande a tiré son nom.

L'eau de lavande peut servir dans un besoin , comme l'eau des Carmes , pour faire revenir les personnes qui se trouvent mal ; on en fait prendre dans une cuillerée d'eau commune ou de fleurs d'orange , une douzaine de gouttes , plus ou moins selon la grandeur de l'évanouissement. L'eau de lavande est particulièrement bonne pour ceux qui ont perdu la parole ; dans ce cas , il est bon d'y ajouter de la teinture de castoreum ; il faut mettre un gros de cette teinture avec une once d'eau de lavande ; on peut y ajouter aussi de l'esprit ardent de cerises noires : on en fait avaler & on en fait tenir dans la bouche pour ranimer

les muscles paralytiques, qui servent à conduire la voix pour parler.

On peut rendre l'eau de lavande encore plus propre à cet usage, si on y fait tremper de nouvelles fleurs de lavande, de la racine d'arum & du pyretre, pulvérisés, pour en tirer une espece de teinture.

Eau-de-vie
de lavande.

L'eau-de-vie de lavande, est de l'eau-de-vie, dans laquelle a trempé de la lavande; c'est une espece de teinture de lavande; elle est jaune, c'est pourquoi on la nomme *Eau de lavande jaune*, pour la distinguer de l'eau de lavande ordinaire qui est claire.

Pour faire de l'eau-de-vie de lavande, il faut prendre de la lavande préparée comme je l'ai expliqué, en parlant de l'eau de lavande, & en remplir les deux tiers d'une bouteille; ensuite on y verse de l'eau-de-vie jusqu'à ce qu'elle passe par-dessus la lavande; & on bouche la bouteille, qu'on expose après cela, au Soleil pendant plusieurs jours.

Il faut que la bouteille soit bien bouchée, pour que la chaleur du Soleil n'évapore pas l'esprit-de-vin qui s'élève de l'eau-de-vie, & pour

qu'il s'y fasse une circulation , comme dans des vaisseaux de rencontre.

Il est vrai que l'air est utile pour la dissolution des principes aromatiques de la lavande , mais l'air qui remplit le vuide de la bouteille y est suffisant , parce que l'air s'y renouvelle lorsqu'on débouche la bouteille , pour prendre de l'eau-de-vie de lavande.

L'eau-de-vie de lavande a les propriétés de l'eau-de-vie simple : ces propriétés de l'eau-de-vie sont en plus grand nombre , & sont plus grandes qu'on ne le croit communément. Voyez le Chapitre de l'Eau-de-vie.

L'eau-de-vie de lavande a aussi les propriétés de la lavande qui sont en général , d'être céphalique , & nerveuse.

On devrait avoir toujours de l'eau-de-vie de lavande dans toutes les maisons , parce qu'elle est utile pour les accidens , comme sont ceux qui viennent de chutes , de coups & de playes : elle peut servir sur le champ , au défaut d'eau vulnéraire. On se garantirait souvent de Panaris si on avoit la précaution de tremper plusieurs fois dans de l'eau-de-vie de lavande le doigt pour lequel on craint ce mal ,

CHAP. VI. soit qu'on s'y soit piqué , ou autrement.

Pour ce qui est des propriétés de la lavande , en général , c'est d'être dessicative & réchauffante, c'est pourquoi on l'employe utilement pour les maladies qui viennent de trop d'humidité , & de froid , comme pour guérir les assoupissemens & pour les catarrhes qui en viennent ; pour la léthargie , l'apoplexie , la paralysie , & pour les convulsions qui les accompagnent quelquefois.

L'infusion de lavande fortifie , réchauffe & desseche les estomacs glaireux , froids & foibles. On s'en servoit autrefois pour fondre les obstructions du foye & de la ratte , & pour guérir la jaunisse ; dans ce cas on faisoit bouillir la lavande avec du marube , de la canelle , des racines de fenouil & d'asperge. Cette décoction peut aussi être employée pour guérir la douleur des dents.

Ceux qui ont le cerveau humide & froid , qui sont pituiteux , ou qui ont de la difficulté à parler se trouveront bien de mâcher , sur-tout le matin à jeun , de la lavande ; elle excite la salivation , l'hyssope peut aussi être

prise daus les mêmes cas & de la même façon , mais elle n'y est pas aussi efficace que la lavande , qui est spécifique pour la difficulté de parler , & même pour la perte de la parole. CHAP. VI.

Les insectes fuyent l'odeur de la lavande , il faut en faire une décoction pour en laver la tête des Pauvres qui l'ont pleine de poux : ce n'est pas une chose ridicule , de profiter de ces occasions d'indiquer les moyens de soulager les Pauvres dans quelque-une de leurs miseres.

L'huile essentielle de lavande qui est l'huile de spic, qu'on nomme par corruption de langage, Huile d'aspic, est fort bonne pour les engourdissements , les paralysies & les convulsions : elle entre dans la composition des meilleurs baumes , qu'on emploie dans ces maladies. Huile d'aspic

Plusieurs apprendront avec surprise que la lavande a beaucoup de propriétés médicales. Ce qui est plus commun est en général , ce qui est moins connu. Les hommes font moins d'attention à ce qui est plus à leur usage , & ils estiment moins ce qui leur est plus familier.

CHAPITRE VII.

De l'Eau de Fleurs d'Orange.

CHAP. VII.

POUR faire de bonne eau de fleurs d'orange, on prend telle quantité qu'on veut de fleurs d'orange qu'on épluche; on en prend, par exemple, quatre livres; on verse dessus une pinte de vin blanc & quatre pintes d'eau; on couvre la cucurbite de son chapiteau, & on laisse en macération deux ou trois jours; ensuite on en fait doucement la distillation au bain-marie, & on fait distiller quatre pintes ou quatre pintes & demie d'eau, qui étant ainsi préparée, est une très-bonne eau de fleurs d'orange.

Pour éplucher les fleurs d'orange, il faut en ôter les petites queueës, & en conserver les calices, parce qu'ils contiennent beaucoup d'huile, & parce que l'eau qu'on en distille se conserve plus odorante, que ne feroit celle qu'on distilleroit des feuilles de la fleur seulement: si on y laisse les queueës, elle sera trop amere, & moins aromatique.

Pour conserver l'eau de fleurs d'orange, il n'en faut pas séparer ce qu'on appelle le *neroli*, qui est l'huile essentielle de fleurs d'orange, on filtre une partie de l'eau à mesure qu'on en a affaire, pour en séparer le neroli.

Neroli.
Huile essentielle de fleurs d'orange.

Il y a moins de ce neroli, lorsqu'on met du vin avec l'eau, avant que d'en faire la distillation; & l'eau de fleurs d'orange en est plus forte, parce que le vin dissout mieux, que ne fait l'eau, la partie huileuse de la fleur d'orange; le vin ou son eau-de-vie chargée de l'huile essentielle de la fleur, se mêle avec l'eau, & la rend aussi plus odorante, parce que c'est dans cette huile qu'est renfermée l'odeur de la plante.

L'eau de fleurs d'orange est d'un grand usage en Médecine, pour aromatiser les juleps, les émulsions & les potions cordiales ou purgatives, &c. Il en faut peu pour donner une odeur agréable; un gros est suffisant pour aromatiser une potion de cinq ou six onces, ou une bouteille de sirop de sept ou huit onces.

L'eau de fleurs d'orange est bonne dans les maladies des nerfs: elle est calmante; c'est pourquoi elle est

CHAP. VII. d'un grand usage pour soulager dans les vapeurs & dans les maladies hypochondriques; on la donne pure dans une cuillier à café, dans de forts accès de vapeurs; on la mêle ordinairement avec deux ou trois fois autant d'eau de menthe ou de mélisse simple, ou d'eau commune.

Il se trouve des personnes auxquelles la fleur d'orange donne des vapeurs, au lieu de les leur calmer; peut-être leur feroit-elle bien, si ils en prenoient une grande quantité à la fois, comme on voit que le musc qui donne des vapeurs, les guérit lorsqu'on le prend en grande dose, suivant les observations des Médecins d'Edimbourg, qui ont suivi en cela celles des Médecins de la Chine.

On distille aussi les feuilles d'orangers, comme les fleurs d'orange, & cette eau est plus amere & beaucoup moins aromatique: elle est stomachale, & bonne contre les vers; je l'ai trouvée d'un bon usage pour les enfans, & particulièrement pour les jeunes personnes du sexe, lorsqu'elles ont mal à l'estomach.

CHAPITRE VIII.

*De l'Eau de Mélisse composée, ou
Eau des Carmes.*

P O U R faire l'eau des Carmes, que CHAP. VIII.
quelques-uns appellent aussi, eau
de mélisse magistrale, ou eau de mé-
lisse spiritueuse, prenez des feuilles
fraîches de mélisse, une demie livre ;
du jaune d'écorces nouvelles de ci-
tron, deux onces ; de la noix musca-
de & de la coriandre, de chacune
une once ; des clous de girofle, de
la canelle, & de la racine d'angelique
de Bohême, de chacun une demi-
once : les feuilles pilées & le reste
concassé, mettez le tout ensemble
dans une cucurbite de verre ; versez
dessus une pinte d'esprit-de-vin rec-
tifié ; couvrez exactement la cucur-
bite, laissez le tout en digestion dans
un lieu chaud ; & après deux ou trois
jours, ajoutez-y une chopine d'eau
de mélisse simple, distillée soigneu-
sément, comme je l'ai expliqué dans
le Chapitre V. de cette Partie.

CHAP. VIII. Mêlez le tout ensemble ; ensuite mettez la cucurbite dans un bain-marie , ajustez au bec du chapiteau un récipient , & les jointures étant lutées , faites la distillation à un feu doux d'abord , que vous augmenterez par degré , jusqu'à ce que par la distillation , une goutte ne tarde point à tomber après l'autre dans le récipient ; & continuez cette distillation , jusqu'à ce que la matiere reste presque sèche dans la cucurbite.

La distillation finie , & les vaisseaux refroidis , délutez les jointures , vous trouverez dans le récipient *l'eau de mélisse composée* , qu'on nomme communément *eau des Carmes*. Il faut la garder dans une bouteille bien bouchée , comme on doit garder toutes les eaux spiritueuses.

Il y en a qui , pour faire l'eau des Carmes , y employent l'eau-de-vie au lieu de l'esprit-de-vin. D'autres y mettent du vin blanc d'abord , & ensuite de l'esprit-de-vin. Quelques-uns y ajoutent du myrthe.

Vertus. L'eau de mélisse composée est fort utile pour ranimer les personnes qui se trouvent mal , ou qui tombent en foiblesse ; on la donne pour les va-

peurs, les palpitations, les vertiges & les foibleſſes d'estomach. Elle eſt un bon remede tonique; c'eſt de ce dernier effet que lui viennent ſes meilleures qualitez. Il ne faut pas en faire uſer aux perſonnes d'un temperament ſec & echauffe.

La facon de ſe ſervir de l'eau des Carmes, c'eſt d'en mettre quelques gouttes dans de l'eau de fleurs d'orange, ou de meliſſe ſimple, ou de betoine, ou dans du vin, dans du bouillon, dans de l'eau commune: on en met huit, dix, ou quinze gouttes, plus ou moins, ſelon l'etat du malade.

Doſe.

On donne quelquefois l'eau des Carmes toute pure dans de grands accidens, comme dans la lethargie, l'apoplexie, l'epilepſie.

On ſe ſert auſſi exterieurement de l'eau de meliſſe compoſee; mais on la fait pour cet uſage, en verſant ſur le marc qui reſte, une pinte d'eau-de-vie, apres y avoir ajoute deux onces de feuilles de meliſſe & une chopine de vin blanc; on diſtille, apres avoir fait digerer comme la premiere fois, & on n'en tire qu'environ les deux tiers; & on donne a cette *eau de me:*

Eau de meliſſe compoſee pour l'exterieur.

lisse composée pour l'extérieur, une légère couleur jaune, avec un peu de safran oriental.

CHAPITRE IX.

Des Huiles des Plantes.

CHAP. IX, **L'**HUILE des plantes se tire de trois manieres; sçavoir, par distillation, par expression, & par décoction. Voyez le Chapitre XIV. de la Premiere Partie, pag. 63.

Huile d'absynthe.

Lorsqu'on distille une plante pour en avoir l'huile, il faut la choisir meure & montée. Les plantes donnent plus d'huile lorsqu'elles sont en graine que lorsqu'elles sont en fleurs. De toutes les especes d'absynthe, celle qu'on doit préférer aux autres pour en tirer l'huile, est, l'*Absynthium Seriphium Gallicum*, C. in P. B.

On la coupe menu, on la pile dans un mortier, on la met dans une cucurbite, & on verse dessus une forte décoction d'absynthe, de sorte que toute l'absynthe soit dans la décoction, & qu'il reste un grand tiers de

la cucurbite vuide ; autrement la plante étant poussée en haut par la chaleur, boucheroit le col de la cucurbite. CHAP. IX.

On ajuste à la cucurbite le chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient ; on lute les jointures, & on laisse le tout dans cet état pendant deux ou trois jours ; après ce tems, on en fait la distillation à un feu doux d'abord, qu'on augmente ensuite jusqu'à ce qu'on voye qu'une goutte de la liqueur qui distille suive immédiatement l'autre.

On entretient ce degré de feu, jusqu'à ce que l'eau vienne presque insipide ; alors on cesse de faire du feu, & on trouve dans le récipient l'huile essentielle, ou l'essence de la plante nâgeante sur l'eau.

Pour séparer cette huile, on verse de l'eau dans le récipient, jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait plein. On attache au col de ce récipient, avec une ficelle, une petite bouteille.

Ensuite on prend une petite mèche de coton, trempée dans l'huile ; on en met un bout dans le récipient, de sorte que cette mèche y trempe dans l'huile, & on laisse pen-

CHAP. IX. dre l'autre bout dans la petite bouteille en façon de siphon.

Les vieilles plantes ont plus d'huile, & les jeunes plantes sont plus remplies d'eau. En général, il faut choisir les plantes dont on veut distiller l'huile, entre fleurs & fruits : dans cet état, elles sont plus remplies d'huile, & sur-tout leur calice, qui est la partie de la plante qui en donne le plus. Si au lieu d'absynthe montée, on fait distiller de jeune absynthe verte, on n'en tire que de l'eau.

Dans la distillation des huiles des plantes, il faut de tems en tems, renouveler l'eau qui est dans la cuve du réfrigérant ; mais il ne faut pas la renouveler aussi souvent que lorsqu'on fait les eaux distillées : lorsqu'on distille l'huile, il ne faut pas tirer toute l'eau du réfrigérant, parce qu'en y mettant de l'eau froide en grande quantité pour le remplir, on congelerait l'huile dans le chapiteau, & dans cet état elle ne passeroit pas avec l'eau dans le récipient, elle graisseroit le chapiteau, & on en perdrait ainsi : il faut que l'eau dans le réfrigérant, ne soit ni froide, ni brûlante, mais seulement tiède.

En général, les esprits ardents dissolvent les huiles; c'est pourquoi il ne faut pas s'en servir pour tirer l'huile des plantes, c'est l'eau commune qu'il faut y employer.

Pour avoir beaucoup d'huile d'une plante, ce qu'on cherche surtout à tirer des plantes aromatiques, il faut y mettre beaucoup de la décoction de la plante, parce que plus il y a d'eau, moins elle dissout de l'huile; au lieu que lorsqu'il y a moins d'eau, il s'y dissout plus d'huile, & il s'en forme une espece d'esprit, dont il se sépare moins d'huile, qu'il ne s'en sépare de l'eau. Il faut aussi pour tirer plus d'huile de la plante, faire un feu assez fort pour exciter toujours du mouvement dans la cucurbite; il faut que l'eau y bouille, & que la distillation se fasse en filet dans le récipient; lorsqu'au contraire on veut avoir beaucoup d'esprit, & qu'on veut l'avoir beau, il faut mettre peu de décoction, & faire un feu très-doux. Il faut aussi laisser tremper plus longtems la plante dans l'eau ou dans la décoction, pour en tirer l'esprit, que pour en tirer l'huile. Lorsque l'huile a distillé, l'eau qui vient après

272 PART. III. CHIMIE

CHAP. IX. est moins amere qu'auparavant, & elle a un plus mauvais goût.

Huiles essentielles. Les huiles tirées par la distillation, s'appellent huiles essentielles, ou essences; c'est pourquoi en parlant des huiles de citron, de bergamotte, de genièvre, &c. on dit essence de citron, essence de bergamotte, essence de genièvre, &c.

Chaque espece d'huile essentielle a dans le commencement de la distillation l'odeur de la plante d'où on la tire; mais dans la suite de la distillation, toutes les huiles prennent une mauvaise odeur de feu, qu'on nomme empyreume, & dans cet état les huiles se ressembtent toutes par l'odeur.

Huiles rectifiées. Pour faire perdre aux huiles cette mauvaise odeur de feu, il faut les jeter dans de l'eau, les y agiter, & mettre le tout à la distillation; par ce moyen, les huiles sont rectifiées. Il y en a qui y ajoutent du sel commun avant la distillation, si elles sont rances; Glauber est le premier qui se soit servi ainsi de l'eau & du sel pour rectifier les huiles: il y employoit son sel.

Les huiles qui naturellement tom-

bent au fond de l'eau, ne peuvent être rectifiées avec l'eau, qu'on ne fasse toujours bouillir l'eau avec l'huile dans la cornuë ; l'huile & l'eau distillent ensemble, & ce qu'il y a de grossier & de plus pésant, reste au fond de la cornuë.

Il y a des choses, comme est le saffras, qui donnent deux sortes d'huile, l'une qui furnâge l'eau, & l'autre qui tombe au fond : celle qui furnâge, est plus agréable que l'autre.

On peut rectifier les huiles avec la chaux : on met de la chaux vive en poudre, & on en fait une pâte avec l'huile ; ou bien on met environ une partie d'huile avec quatre parties de chaux, on en charge une cornuë, & on fait distiller à petit feu : il vient d'abord une eau rousse, & ensuite de l'huile. Il y en a qui après avoir séparé cette huile de cette eau par l'entonnoir, la mêlent avec de nouvelle chaux, & la font redistiller. Une demi livre d'huile se réduit par cette méthode à deux onces & demie, & on en tire cinq onces d'une eau de mauvaise odeur : on décompose ainsi une grande partie de l'huile.

De toutes les huiles distillées des plantes, il n'y a que l'huile de camomille qui soit bleuâtre; c'est pourquoi lorsqu'on apperçoit cette couleur dans quelque autre huile, il faut appréhender qu'il n'y ait du cuivre.

Lorsque les huiles distillées sont frelatées par le mélange de quelque huile tirée par expression, il est facile de découvrir la fraude par le moyen de l'esprit-de-vin, qui dissout l'huile distillée, & qui laisse l'huile exprimée.

Les huiles des Indes sont presque toutes frelatées par les Marchands d'Europe de qui les François les achètent; on frelate ordinairement les huiles, en les mêlant avec de l'huile de been, ou celle d'amandes douces qui les rend grasses; pour découvrir cette fraude, il faut les faire bouillir & les agiter dans de l'eau; par ce moyen, l'huile d'Europe se détache, elle vient sur l'eau, & celle des Indes tombe au fond.

On frelatte aussi ces huiles avec de l'esprit-de-vin qui les rend trop claires; alors pour les éprouver, il faut en jeter dans de l'eau: elles nageront d'abord sur l'eau; ensuite el-

les tomberont au fond du vaisseau, CHAP. IX.
 lorsque l'esprit-de-vin s'en fera séparé en se mêlant à l'eau, & après cela on trouvera qu'elles seront considérablement diminuées de poids,

Présentement, on employe communément l'huile de romarin, pour falsifier l'esprit-de-vin, ce qui fait une espece d'eau de la Reine d'Hongrie, pour laquelle on ne paye point les droits d'entrée qu'on paye pour l'esprit-de-vin. Pour séparer ensuite cette huile de romarin, de l'esprit-de-vin, on jette le tout dans de l'eau; l'huile de romarin surnage, & après l'avoir retiré, on met le reste à la distillation, qui donne l'esprit-de-vin: c'est un moyen d'avoir l'esprit-de-vin à bon marché.

Lorsque les huiles aromatiques sont frelatées par d'autres huiles aromatiques, la fraude est plus difficile à découvrir; cependant ce n'est pas une chose impossible: par exemple, on vend quelquefois pour de l'huile de romarin, de l'huile de térébenthine, qui est d'un bien plus bas prix, & il n'y a quelquefois qu'un gros d'huile de romarin sur une once d'huile de térébenthine. Pour l'éprouver,

CHAP. IX. il faut tremper un linge dans l'huile qu'on vend pour de l'huile de romarin ; ensuite approcher ce linge du feu, l'huile de romarin se dissipera par une légère chaleur, & le linge restera imbu de l'huile de térébenthine, ce qu'on connoîtra à l'odeur ; ou bien on peut en mêler un peu avec de l'eau dans sa main, & frotter avec l'autre main, & ensuite sentir ; s'il y a de l'huile de térébenthine, on la sentira par ce moyen.

Huiles par
expression.

Les huiles tirées par expression sont plus épaisses & plus grasses que les huiles distillées ; tout le monde sçait la façon d'exprimer les huiles des semences, comme l'huile des semences froides ; celles des amandes, comme d'amandes douces, & celles des fruits, comme d'olive. Lorsqu'on y employe le feu, on en tire une plus grande quantité, mais lorsqu'on ne l'y employe point, on a une huile plus douce & plus naturelle.

Les huiles essentielles tirées par la distillation, se dissolvent dans l'esprit-de-vin. Les huiles grasses tirées par expression ne s'y dissolvent pas. Plus les huiles distillées sont souvent distillées, moins elles deviennent dis-

solubles par l'esprit-de-vin; & au contraire les huiles grasses y deviennent dissolubles par la distillation, & plus on les distille, plus elles y sont dissolubles. Il y a pourtant un terme où les huiles grasses feroient dans le cas des huiles aromatiques distillées: elles deviendroient aussi par la distillation moins dissolubles; mais elles feroient peut-être détruites par les rectifications, avant que d'être arrivées à ce point.

Les huiles ont de grandes propriétés extérieurement & intérieurement. Extérieurement elles donnent de la souplesse aux fibres roides & seches; elles donnent de la fermeté & du ressort à celles qui sont relâchées: on craint ordinairement, & peut-être plus souvent qu'il ne faut le craindre, qu'elles ne bouchent les pores de la peau; l'expérience nous apprend que l'huile de lis, par exemple, est bonne dans les cataplasmes, pour les tumeurs inflammatoires & fluxionnaires.

Les huiles produisent intérieurement les mêmes effets qu'extérieurement; mais elles y agissent encore plus en corrigeant l'âcreté des hu-

Vertus.

CHAP. IX. meurs, & comme cela se trouve souvent, l'utilité des huiles est fort étendue, sçavoir, dans les cas de maladies produites par âcreté, & pour calmer des douleurs internes; c'est pourquoi elles sont d'un grand usage pour adoucir la toux, les coliques, &c.

Il arrive souvent une chose singulière dans l'usage de l'huile, c'est que ceux qui en ont pris la rendent verte & figée comme une résine, & ils la rendent formée en olives.

Une fort bonne façon de faire prendre l'huile, & qui est peu en usage, c'est d'en faire prendre quelques cuillerées dans les bouillons; il ne faut l'y mettre que lorsqu'on est prêt à porter le bouillon à la bouche.

Huiles par
décoction ou
par infusion.

Les huiles par infusion & par décoction se font en mettant des fleurs de plantes dans de l'huile commune, dans de l'huile d'olives; on prend, par exemple, des fleurs de roses ou de camomille, qu'on met dans de l'huile d'olives, & on met le tout au soleil ou au bain-marie, & après l'y avoir laissé trois jours, on retire l'huile, & on presse les fleurs, ce qu'on réitère trois fois avec de nou-

velles fleurs, dans la même huile ; & la dernière fois, on laisse un mois entier les fleurs en infusion dans l'huile. Enfin on passe l'huile en exprimant fortement les fleurs. Il est des fleurs, comme sont celles de millepertuis, qu'on fait cuire plus que d'autres, au bain-marie.

Il faut garder toutes les huiles dans des vaisseaux de verre bien bouchés. Si on laisse les huiles exposées à l'air, elles s'y épaississent, & y perdent leur goût & leur odeur naturelle.

CHAPITRE X.

Des Esprits ardents.

ON entend par esprits ardents, les liqueurs spiritueuses tirées des végétaux ; ces liqueurs ont beaucoup de feu, c'est pourquoi on les appelle ardentes. CHAP. X.
Esprits ar-
dens.

Les esprits ardents sont composés d'une huile très-divisée, qu'on nomme étherée, à cause de sa finesse ; cette huile est intimément mêlée à l'eau, par le moyen du sel essentiel, qui Huile éthé-
rée.

CHAP. X. combiné avec l'huile devient volatil.

Cette combinaison des principes de l'esprit ardent, est le produit de la fermentation ; c'est pourquoi, si on distille une plante qui n'ait point fermenté, elle donne beaucoup d'eau, & peu ou point d'esprit ; si au contraire la plante a fermenté, elle donne moins d'eau & plus d'esprit.

Il y a des plantes dont les principes ne se suffisent pas pour produire entre eux une suffisante fermentation ; il est besoin d'y ajouter quelque levain, comme est la leveure de biere, ou le miel : il n'en faut ordinairement qu'une treizième partie : il en faut plus ou moins, & on laisse plus ou moins long-tems fermenter, selon que le tems est plus ou moins chaud. La fermentation des végétaux a plusieurs degrés : dans ses commencemens elle donneroit un esprit ardent très-foible ; si au contraire on la continuoit trop long-tems, elle aigriroit : il faut la prendre lorsqu'elle a une odeur spiritueuse, qu'on nomme vineuse.

La seule fermentation qui précède la distillation des plantes, fait la dif-

férence de leur esprit ardent , d'avec leur huile essentielle : on voit que les bayes de génievre contiennent une huile essentielle assez grossiere , qui par la fermentation se change en un esprit ardent ; il faut donc qu'elles aient fermenté avant qu'on les mette à la distillation , si on veut en tirer de l'esprit ardent ; pour s'assurer de cela par une expérience certaine & évidente, il n'y a qu'à verser de l'huile sur du miel qui fermente dans de l'eau ; l'huile disparoîtra peu à peu , & elle entrera dans la composition de l'esprit ardent qui se formera du miel & de l'eau.

On doit être fort circonspect dans l'usage des esprits ardents , ce sont des liqueurs brulantes qui ne conviennent que lorsqu'il faut animer vivement.

C H A P I T R E X I.

De l'Esprit ardent de Génievre.

PR E N E Z des bayes de Génievre , CHAP. XI.
 fraiches & bien meures , vingt li-
 vres ; mettez les dans une cucurbite , Esprit ar-
dent de Gé-
nievre,

CHAP. XI. ajoutez - y une treizième partie de miel, & y versez quinze livres d'une forte décoction des bayes. Après avoir couvert la cucurbite, laissez le tout en cet état, dans un lieu modérément chaud, pendant cinq ou six jours, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'en découvrant la cucurbite, vous sentiez une odeur vineuse; alors mettez la cucurbite au bain-marie; & après avoir ajusté un chapiteau à la cucurbite, & au bec du chapiteau un récipient, lutez les jointures & faites un feu très-doux d'abord; vous augmenterez ensuite le feu lentement, jusqu'à ce que la distillation se fasse, & vous l'entretiendrez dans cet état jusqu'à ce qu'il ne distille plus qu'une eau qui est insipide; (elle sera aigre si vous avez laissé fermenter trop longtemps); ensuite délutez les jointures, vous aurez dans le récipient *l'esprit ardent de genièvre*. On peut rectifier cet esprit ardent, en le redistillant au bain-marie.

Il y en a qui employent le vin blanc pour faire l'esprit ardent de genièvre, d'autres y ajoutent aussi un peu de leveure de bière.

Souvent il nâge sur l'esprit ardent

de génievre, une huile qu'on nomme CHAP. XI.
 essence ou quintessence de génievre ; Essence ou
quintessence
de génievre.
 on peut séparer cette quintessence,
 de l'esprit ardent, par le moyen d'un
 fil de coton dont on laisse pendre le
 plus long bout en dehors, dans une
 petite fiole, au col de la bouteille.

Cette essence de génievre est un
 remede spécifique pour les ulceres des
 reins, de la vessie, ou de la matrice,
 & lorsqu'on le destine pour ces par-
 ties, on en fait un baume, comme
 on le dira dans la IV. Partie, au Cha-
 pitre du baume de souphre.

L'eau de génievre qu'on donne ; Eau de génie
vre.
 comme un ratafiat, dans les Caffés,
 est faite avec les bayes de génievre,
 mises en digestion dans de l'eau-de-
 vie, avec un peu de sucre, avant que
 d'en faire la distillation.

L'esprit ardent de génievre est sto-
 machal & diurétique. On peut dire,
 en général, que tout ce qu'on tire
 du génievre agit en rétablissant le
 mouvement languissant des fibres &
 des liqueurs du corps, c'est pourquoi
 il excite les règles aux femmes. Il est
 cordial ; il est bon contre les morsu-
 res des bêtes vénimeuses. Il agit par
 l'insensible transpiration & par les

Vertus

urines, c'est pourquoi il est utile dans les différentes hydropisies. Il divise les humeurs glaireuses, c'est en cela qu'il est un bon remède contre les vers & pour les coliques; sur-tout pour celles qui sont venteuses.

Le meilleur usage qu'on puisse faire du génievre, c'est dans les maladies de langueur, qui viennent principalement du vice des liqueurs qui servent à la première digestion. Il corrige la salive de l'estomach, & le suc pancréatique; il guérit les dévoiements qui viennent de la mauvaise qualité de ces liqueurs; & dans ces cas on donne par préférence, l'extrait de génievre, en bols.

CHAPITRE XII.

Des Extraits.

CHAP. XII.

UN des avantages que procure la Chimie, c'est de réduire quelquefois les médicamens en un moindre volume, sans en affoiblir la vertu; souvent même on en augmente ainsi l'efficacité. L'extrait de certains mé-

dicamens est plus efficace que le médicament même , & lorsque l'extrait est délayé dans quelque liqueur appropriée , il est souvent plus facile à prendre.

Les extraits sont des teintures sèches ; & les sirops tiennent le milieu entre les teintures & les extraits proprement dits.

Pour faire les extraits des plantes ; on en tire le suc , ou on en fait la décoction , ou on prend ce qui reste de leur distillation , lorsqu'on en a tiré l'huile essentielle avec l'eau ou l'esprit ardent.

On trouve dans les extraits des plantes une partie de tous les principes qui les composent ; savoir la partie résineuse , la gommeuse , l'huileuse , la saline , l'aqueuse , & de la terrestre.

Il faut pour faire un bon extrait ; laisser au moins vingt-quatre heures déposer avant que passer , parce que ce qui se dépose, auroit passé en partie par le filtre.

Quelquefois il se cristallise avec le tems , dans les extraits des plantes , un sel qui est différent , selon la différente plante , dont on a tiré l'extrait.

On peut démontrer le sel essentiel dans les extraits des plantes , en les dissolvant dans l'esprit-de-vin : on aura par ce moyen le sel développé.

Lorsque l'air est humide les extraits s'humectent , ce qui leur arrive par leur partie saline , qui se dissout à l'humidité de l'air. Lorsqu'on les veut mettre en pilules , on est obligé de les faire sécher au feu ; ou lorsqu'on ne craint pas d'en augmenter le volume je les fais mettre en consistance de pilules , en les mêlant avec de la poudre de la plante sèche , ou d'une autre qui ait de la vertu pour guérir la maladie , pour laquelle on fait prendre l'extrait. Pour empêcher que les extraits ne s'humectent tant par l'air , & pour en augmenter la qualité , j'y fais mêler un peu de l'huile essentielle de la plante. Il y a des extraits qui ne s'humectent jamais à l'air , tels sont ceux d'aloës , de rhubarbe , &c.

Il est des cas de maladies dans lesquels les extraits font beaucoup plus d'effet , que les décoctions & les infusions ; en un mot , ils y font plus efficaces que toutes sortes de remèdes en potions , qui souvent passent trop promptement par les urines ou

autrement. D'ailleurs il est des tems, où on n'a pas les plantes fraiches dont on a besoin; dans ce cas, les extraits de ces plantes y suppléent; ce qui a lieu en hyver, & en tout tems, sur mer.

Lorsqu'on fait prendre des extraits, il faut faire observer si le malade ne les rend point en allant à la garde-robe; si cela arrivoit, il faudroit les faire prendre avec du potage, ce qui en faciliteroit la digestion & le passage par les veines lactées, dans le sang.

CHAPITRE XIII.

De l'Extrait d'Opium, ou Laudanum.

COUPÉZ de l'Opium en tranches; & le mettez dans un plat de terre; versez dessus de l'eau bouillante, en assez grande quantité pour que l'eau surnâge l'opium; laissez en digestion à un feu de sable doux, jusqu'à ce que l'opium soit amolli & dissous en une espèce de bouillie.

CHAP. XIII

Il faut de tems en tems y ajouter de l'eau , à mesure qu'il s'en dissipe , & que l'opium s'amollit ; il faut préférer pour cette opération l'eau de pluie à toute autre eau , parce qu'elle dissout mieux que l'eau de fontaine , & que celle de riviere ; & il faut la filtrer avant que de la mettre à bouillir.

Lorsque l'opium est amolli , & que l'eau est bien colorée , versez la teinture dans un entonnoir garni d'un papier gris , & reversez de nouvelle eau sur ce qui reste dans la terrine , pour en tirer de même la teinture ; ce que vous continuerez , tant que l'eau se colorera.

Enfin faites évaporer toutes ces eaux à feu doux , jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un extrait solide , qu'on nomme Laudanum.

Le Laudanum.

L'opium est une gomme résine qui étant maniée , s'amollit entre les doigts : l'opium a un goût amer & désagréable ; on nous l'apporte d'Asie , où l'on en prépare beaucoup , en plusieurs endroits , comme dans l'Empire du grand Seigneur , & dans celui du grand Mogol. C'est le suc d'un pavot , qui est connu sous le nom de *Papaver hortense semine albo sativum*.

On

On apporte toujours l'opium mêlé de quelque matiere étrangere ; c'est pour en séparer ses parties essentielles & efficaces , qu'on en fait l'extract. L'eau amollit la partie gommeuse & elle dissout la partie saline , & par le moyen de cette partie saline , elle dissout la partie résineuse même.

Les Anciens brûloient un peu l'opium , avant que de s'en servir : ils croyoient lui faire perdre , par ce moyen , une certaine verdeur nuisible , qu'ils croyoient froide au quatrième degré. Je trouve que Mathiole est le premier qui ait reconnu que l'opium , loin d'être froid , étoit chaud : il reconnoissoit cette vérité , mais parce qu'elle étoit nouvelle , il n'osa se déclarer en sa faveur , d'une maniere décisive : *Toutefois , dit-il , pour ne tomber en mauvaise réputation & acquérir le nom de téméraire ou arrogant , en ce que je serois seul en mon opinion , contre celle de tous les autres Médecins , j'en lairai juger ceux qui ont expérimenté devant nous les qualités de l'opium.*

L'opinion du froid & du chaud par laquelle on juge vulgairement des remedes & des maladies , a de tout

CHAP. XIII. tems été préjudiciable aux Médecins & aux Malades : on trouve presque toujours les remedes prescrits par le Médecin, ou trop chauds, ou trop froids. Cependant le chaud & le froid ne sont que relatifs à bien des choses différentes : la glace échauffera & les esprits ardens rafraîchiront dans certains cas. Hippocrate a combattu avec grand soin cette opinion du chaud & du froid, dans son *Livre de l'ancienne Médecine*, qui n'est que d'une heure de lecture, & qui contient cependant les meilleurs principes de l'art de guérir.

Ceux, dit Hippocrate, qui ont entrepris de parler ou d'écrire de la Médecine, & qui ont pris pour hypothèse & pour fondement de leurs discours, le froid & le chaud, le sec ou l'humide, & telle autre chose qu'il leur a plu, réduisant ainsi à un ou à deux principes, les causes des maladies des hommes & de leur mort, se sont manifestement trompés dans la plupart des choses qu'ils ont avancées. Et il est juste de s'en plaindre pour la Médecine, puisque cet Art existe réellement, que tout le monde y a recours dans les grandes occasions, & qu'on honore

beaucoup les habiles gens qui la pro- CHAP. XIII.
fessent

En un mot, le froid & le chaud sont, à mon avis, de toutes les qualités, celles qui ont le moins de pouvoir sur le corps, par les raisons que j'ai expliquées.

Souvent, ce qui est chaud pour l'un, est froid pour l'autre; & au contraire, quelquefois ce qui est chaud dans un tems, est froid dans un autre pour la même personne. Et même, en général, les choses qui sont rafraîchissantes dans le commencement de leur usage, deviennent échauffantes dans la suite.

Ce n'est point au chaud & au froid à qui il faut avoir égard, pour user de l'opium, ou pour s'en abstenir. Il n'est pas un remede nouveau, mais ses effets sont d'une si grande conséquence, qu'on a eu peine à se faire une méthode sûre pour le donner; de sorte qu'on ne l'employoit autrefois que dans les cas désespérés, & pour calmer des douleurs excessives & extraordinaires: il semble qu'aujourd'hui on s'est plus

CHAP. XIII. familiarisé avec les remèdes somnifères ; cependant les Médecins sont encore bien partagés sur cela. On peut mettre *Stahl* à la tête de ceux qui regardent l'opium comme un remède trompeur, & même pernicieux, qui empêche la dépuration des humeurs, trouble les crises, arrête toutes les sécrétions, & suspend presque toutes les fonctions animales pour un tems, & quelquefois les détruit pour toujours : ce qui produit des hémorragies, des paralysies, des stupeurs, &c.

Les autres au contraire, en suivant *Sydenham*, regardent l'opium comme un remède très-utile dans toutes les hémorragies, dans les cas de mouvemens convulsifs, dans les vapeurs, pour les vuidanges arrêtées dans les femmes, pour procurer la dépuration des humeurs, & faciliter les crises.

Il est vrai que l'opium suspend la plupart des fonctions animales, & qu'il trouble les crises ; il est cependant vrai aussi que l'opium procure les crises. Il paroît d'abord étonnant que deux choses si contraires soient véritables.

Toute la difficulté consiste à distin-

guér les mouvemens qui dépendent des crises , de ceux qui partent de la cause même de la maladie , en calmant les mouvemens qui partent de la cause de la maladie , on guérit ; en affoiblissant les mouvemens qui dépendent des crises, on porte préjudice.

CHAPITRE XIV.

De l'Extrait de Cochlearia.

LORSQUE les plantes sont succulentes, pour en faire l'extrait, on commence par en tirer le jus, comme je l'ai expliqué dans le Chapitre IV. de cette Partie. Par exemple, pour faire l'extrait de cochlearia, on tire le suc de cette plante ; on le laisse épurer de lui-même ; ensuite on le filtre ; & on le fait évaporer doucement au bain-marie , jusqu'à ce qu'il ait une consistance de miel épais. Ensuite on y ajoute un peu d'huile essentielle de génievre , d'anis ou d'absynthe.

CHAP. XIV.

⁊ Tout le monde connoît la propriété du cochlearia pour le scorbut ; il est des

CHAP. XIV. maladies scorbutiques pour lesquelles
 il est bon de prendre des extraits de
 Vertus. cochlearia , de creffon de fontaine, &
 de fumeterre , en égale quantité , &
 on en fait prendre deux ou trois fois
 par jour au malade , depuis un demi
 gros, jusqu'à un gros & demi , chaque
 fois.

Il faut purger souvent dans ces ma-
 ladies , & pendant l'usage de ces ex-
 traits. La potion purgative qui m'a le
 plus communément réussi dans ces
 occasions , est faite avec deux gros
 de racine de polypode de chêne qu'on
 fait bouillir pendant un demi quart
 d'heure dans un grand gobelet d'eau ;
 ensuite on y ajoute deux gros de folli-
 cules & un gros de sel végétal ; on
 fait bouillir encore sept ou huit bouil-
 lons : & après avoir passé la liqueur ,
 on y délaye six gros de confection
 hamec ; on augmentera , ou on di-
 minuera les doses de ces drogues , se-
 lon l'âge & le tempérament du ma-
 lade.



CHAPITRE XV.

L'Extrait d'Enula Campana , ou d'Aunée.

L'EXTRAIT d'Enula Campana CHAP. XV.
fait à l'ordinaire , est fort difficile
à garder parce qu'il s'humecte extraor-
dinairement , pour prévenir cet in-
convénient, il y en a qui le tirent de
la racine d'aunée sèche , alors il ne
s'humecte pas de même , mais on en
tire peu , & il n'est pas d'une si bonne
qualité.

La meilleure façon de faire l'extrait
d'aunée , c'est de prendre de bonne
racines fraîches d'aunée , de les éplu-
cher , de les laver & de les couper
menu , & ensuite de les faire cuire
dans un alambic , pour recevoir l'eau
qui s'en élève pendant la cuisson.

Lorsque la racine est cuite , on
l'écrase & on passe la décoction en
pressant fortement le marc. On laisse
pendant vingt-quatre heures , sans y
toucher : il s'y fait un dépôt ; on
passe la liqueur par la chauffe ; ensuite

CHAP. XV. on la fait évaporer doucement au bain-marie jusqu'en consistance d'extract.

On délaye cet extract dans l'eau qu'on en a distillé , & on passe cette dissolution ; enfin on la fait évaporer , pour en avoir l'extract qui est bien fin & qui se conserve bien.

L'extract d'aunée , est un bon incisif des humeurs gluantes , qui sont les causes les plus ordinaires des obstructions dans le foye & dans le méfentere , d'où suit l'hydropisie , qui produisent des tubercules dans les poulmons , ce qui fait souvent la pulmonie , & qui forment des graviers & des suppressions d'urine , lorsque ces humeurs visqueuses se déposent sur les reins & sur la vessie ; c'est pourquoi l'extract d'aunée est bon dans les maladies de ces viscères , en général.

On ne doit le donner qu'en petite dose , comme six grains grains chaque prise , ce qu'on peut réiterer dans le jour , rarement on le donne seul : on le joint à la conserve de roses de Provins pour les maladies de la poitrine ; à l'extract de grande chélidoine , pour le foye ; au safran de Mars , pour le méfentere ; au savon de Starkey , pour les reins & pour la vessie.

CHAPITRE XVI.

De l'Extrait d'Absynthe.

POUR avoir l'extrait des plantes qui ne sont pas succulentes, ou qui sont sèches, comme pour avoir de l'extrait d'absynthe, on en fait une forte décoction, on en exprime la liqueur, on la laisse reposer, & on la décante doucement sur un filtre; ensuite on la fait évaporer au bain-marie, jusqu'à la consistance d'extrait; & lorsqu'il est refroidi, on y mêle avant que de le ferrer, un peu d'huile essentielle d'absynthe. CHAP. XVI.

L'extrait d'absynthe est bon pour ranimer ou fortifier les premières & les secondes voyes, c'est-à-dire les vaisseaux de la première & de la seconde digestion; c'est pourquoi il est bon pour les dérangemens d'estomac, & pour les coliques; pour la suppression des règles, pour les vapeurs des femmes & pour la mélancholie des hommes. L'extrait d'absynthe a quelque chose de calmant, c'est

CHAP. XVI. pourquoi il est à propos de le donner dans les cas où on donne l'aloës qui est calmant aussi , à peu près au même point. Pour observer ces effets des remèdes , il ne faut pas agir auprès des malades par routine , mais toujours avec une attention nouvelle , qui fait l'observateur & le guérisseur , c'est-à-dire le Medecin.

Pour plusieurs maladies de l'estomac , on fait faire des pilules avec des extraits d'absynthe , de rhubarbe , & de kinkina , de chaque un demi gros , dont on fait une masse avec le sirop d'absynthe , & on la partage en vingt-quatre pilules ; dont on fait prendre deux ou trois , chaque jour.

Lorsqu'il s'agit de coliques ; on prend des extraits d'absynthe , & d'hellebore noir , de chaque un gros ; de l'anis , du fenouil , du cumin & du carvi , en poudre tamisée , de chaque un gros ; on mêle le tout ensemble & on en fait l'alliage avec le sirop d'absynthe pour en faire un électuaire , dont on fait prendre au malade , depuis un demi gros , jusqu'à un gros & demi ; & depuis deux prises jusqu'à six , par jour.

Dans les maladies qui viennent du

vice de la seconde digestion , lorsque la dépuration du sang ne se fait point & que le mouvement interne des liqueurs qui le composent est languissant , d'où il résulte un mauvais teint , du dégoût , la suppression des règles , ou celle des hémorrhoides , &c , on fait prendre avec succès des pilules faites avec des extraits d'absynthe & d'aloës , de chaque un demi gros ; de la limaille d'acier pulvérisée , & de l'extrait de safran oriental , de chaque dix-huit grains ; on mêlera le tout ensemble , & avec du sirop de chicorée composé , on en formera une masse qu'on partagera en trente-six petites pilules , dont on prendra une immédiatement avant chaque repas , le matin , le midi , & le soir.

On fait pour les vapeurs des femmes & pour la mélancholie des hommes , des pilules avec les extraits d'absynthe , & de valeriane sauvage , de chaque un demi gros , du safran de Mars préparé à la rosée & de la gomme ammoniac en poudre , de chaque un scrupule ; on mêle le tout ensemble & avec du sirop d'armoise composé , on en fait faire trente-six pilules , dont on fait prendre une ou

300 PART. III. CHIMIE.

deux prises chaque jour , & une ou deux pilules pour chaque prise.

Il y a des fièvres intermittentes qui, après avoir résisté au kinkina & aux autres fébrifuges , cèdent à l'usage de l'extrait d'absynthe , joint à ceux de gentiane , de petite centaurée , de chardon benit & de chicorée.

CHAPITRE XVII.

Teinture d'Absynthe, ou quintessence d'Absynthe.

CHAP. XVII.

LA teinture d'absynthe est ou Simple , ou composée ; la simple se fait avec le vin ; on prend une grosse poignée d'absynthe sèche , on verse dessus , trois demi-septiers de vin blanc de Bourgogne , & on bouche bien le vaisseau : dès le lendemain on peut commencer à en user ; on en prend un demi verre à jeun & autant trois ou quatre heures après le dîné.

Les teintures d'absynthe , composées se font , ou avec le vin , ou avec l'esprit-de-vin ; on pourroit aussi les faire avec l'eau-de-vie.

Vin d'Absynthe composé.

La teinture d'absynthe , composée avec le vin , c'est-à-dire le vin d'absynthe composé, se fait avec des feuilles de camédris , de petite centaurée, d'hissope & de chardon benit , de chaque une pincée ; des racines de valeriane sauvage & d'aulnée, de chaque un gros ; de la graine de génievre , une demi once ; des écorces d'orange amere & de citron desséchées, de chacune deux gros ; de la canelle une demi once, de la rhubarbe un gros ; & un quarteron de sucre candi. Le tout coupé menu, ou concassé , on le met dans un matras & on verse dessus une pinte de bon vin blanc , & on bouche bien le matras. On laisse le tout tremper sept ou huit jours, remuant chaque jour ; ensuite on passe la liqueur par une étamine ou par un linge en pressant fortement le marc ; enfin on filtre par un papier gris & on garde ce vin d'absynthe composé , dans une bouteille bien bouchée.

J'ai trouvé ce vin d'absynthe , composé fort efficace pour guérir, ou pour soulager ceux qui revomissent tout ce qu'ils prennent : je leur en fais prendre une cuillerée immédiatement.

par-dessus chaque aliment. On peut aussi en faire prendre à jeun.

On fait grand usage en Allemagne d'un vin composé avec de la racine d'aunée, du jaune d'écorce d'orange nouvelle, & du calamus aromaticus, de chaque une demi once, & trois poignées d'absynthe, dans trois pintes de vin blanc.

Quintessence
d'Absynthe.

Pour faire la teinture d'absynthe avec l'esprit-de-vin, qu'on tient, de M. Helvetius, & qu'on nomme quintessence d'absynthe, on prend des feuilles de petite absynthe verte, bien épluchée, séchées à l'ombre & coupées menu, deux gros; de l'ambregris un gros; des clouds de girofle deux gros; du sucre candi une demi once; on réduit le tout en poudre & on le met dans un matras; ensuite on y verse une chopine de bon esprit-de-vin. On bouche exactement le matras; & on le met en digestion à une chaleur douce, sur les cendres chaudes pendant une quinzaine de jours. Et après avoir laissé parfaitement refroidir, on passe la liqueur par une étamine: en pressant fortement, & on filtre ensuite la teinture; & on la garde dans une bouteille bien bouchée.

La quintessence d'absynthe est bonne dans les foibleffes d'estomach, qui font des dégoûts & des indigestions, & qui rendent l'haleine mauvaise, & causent quelquefois des dévoyemens, où l'on rend les alimens presque comme on les a pris, ce qu'on nomme Lienterie.

La dose de la quintessence d'absynthe est depuis six jusqu'à quinze gouttes; on la fait prendre dans de l'eau, dans du bouillon, dans de l'infusion de mélisse ou de menthe, dans du thé, ou dans du vin; le vin d'Espagne est le plus souvent à préférer, pour y prendre la quintessence d'absynthe.

C H A P I T R E X V I I I.

Des Sels des Plantes.

LES sels des plantes sont, ou essentiels, ou fixes: les végétaux donnent peu de sel volatil, parce que l'acide domine presque toujours dans leur fermentation. CHAP. XVIII.

Les sels essentiels sont les sels naturels. Sel essentiel.

CHAP. XVIII. turels qu'on tire des plantes sans en changer l'essence.

On pile la plante verte, ensuite on la met à la presse; on laisse le suc qui en sort, déposer une espece de féculle: on filtre ce suc, on en fait évaporer la quatre ou cinquième partie, & on met le reste à cristalliser dans un lieu frais & sec; il s'y forme des cristaux de sel, qui sont le sel essentiel de la plante.

Après en avoir ôté ces cristaux, il faut ajouter au suc qui reste un cinquième d'eau chaude, & refiltrer la liqueur; ensuite on en fait évaporer le quart, & on met à cristalliser comme la première fois, jusqu'à ce qu'on ait retiré tout le sel de ce suc.

Il est à propos de faire amortir au feu les plantes grasses, avant que de les piler; ou, si les plantes sont peu succulentes, on y verse un peu d'eau bouillante; par ce moyen, on dissout le sel de la plante, & on en tire une plus grande quantité.

On peut aussi tirer le sel essentiel des fortes décoctions de certaines plantes; on les fait cuire dans de l'eau, on filtre la décoction, on en fait l'évaporation, & on met à cristalliser.

On tire de même le sel essentiel des fruits. Le sel essentiel se forme de lui-même sans évaporation dans le vin & dans les fucs d'épine-vinette, de grenade & de groseille, mis dans un lieu frais & sec. Mais les fucs de citron & d'oseille, & le vinaigre, ne donnent point leurs sels essentiels qu'on n'en ait fait l'évaporation, jusqu'à ce qu'ils ayent une consistance de sirop.

Certains sels essentiels sont fort doux, comme est le sucre, qui est le sel essentiel d'une espece de roseau; il y en a qui sont amers, comme est celui du kinkina: d'autres ont simplement un goût salé, comme est le sel de la plûpart des plantes aromatiques.

M. le Comte de la Garaye a donné une nouvelle méthode de tirer les sels essentiels des végétaux; il agite fort longtems dans l'eau, par le moyen d'une espece de mouffoir, le Simple dont il veut tirer le sel essentiel; ensuite il fait l'évaporation de cette eau dans des vaisseaux plats, au bain de vapeur, ou au soleil.

Les sels essentiels de M. de la Garaye sont plus huileux que les sels es-

CHAP. XVIII. sentiels ordinaires ; ce sont d'espèces d'extraits ; ils sont cependant moins huileux que les extraits proprement dits : par la méthode ordinaire de tirer les sels essentiels , on n'a dans ces sels que la partie huileuse la plus intimement unie à la partie saline , au lieu que par la méthode de M. de la Garaye , qui est une trituration continuée , on détache une plus grande quantité de cette partie huileuse avec le sel ; c'est pourquoi les sels de M. de la Garaye sont plus huileux que les sels essentiels ordinaires ; cependant l'eau qui est le dissolvant qu'on employe pour faire les sels essentiels par la trituration , n'agissant point seule sur la partie huileuse , avec autant de force que le fait le feu pour les extraits , les sels de M. de la Garaye ne sont pas chargés d'une aussi grande quantité de la partie huileuse , que le sont les extraits.

M. le Comte de la Garaye est louable de s'être servi de cette méthode , pour tirer des végétaux les sels essentiels qu'il appelle *sels hydrauliques*. Les Médecins de la Cour y ayant fait connoître l'utilité des vûes de M. de la Garaye , lui ont fait ob-

tenir une gratification du Roy , pour les employer aux Pauvres , & les Médecins de Paris ont approuvé son livre & sa méthode en général.

CHAPITRE XIX.

Des Sels fixes des Plantes.

LES sels fixes des plantes, sont CHAP. XIX.
les sels alkalis qu'on en tire après les avoir brûlées, & après avoir lessivé leurs cendres; c'est pourquoi on appelle ces sels, sels lixiviels. On n'entend communément sous le nom de sels alkalis fixes, que les sels lixiviels des plantes.

Les sels naturels ou essentiels des plantes, sont le plus souvent, ou de la nature du nitre, ou de la nature du tartre; de sorte qu'en brûlant ces plantes, on fixe leurs sels par leur charbon, & ces sels sont alors, ou de la nature du nitre fixe, ou de la nature de l'alkali du tartre; il y en a aussi qui tiennent de la nature de l'un & de l'autre; & quelques plantes donnent outre cela du sel marin; il y en a aussi,

Sels lixiviels

CHAP. XIX. des cendres desquelles on tire un sel de la nature de la base du sel commun, comme est la soude qu'on tire des kalis, c'est même de ce sel que tous les sels de ce genre, prennent le nom d'alkali.

Les sels alkalis des plantes verdissent les teintures violettes tirées des végétaux, & ils rougissent le sublimé corrosif.

La méthode de *Tachenius*, pour faire les sels alkalis fixes, est de brûler les plantes en charbon, avant que de les convertir tout-à-fait en cendres, au lieu qu'en les brûlant à feu ouvert par la façon ordinaire, elles tombent en cendres tout de suite. Les sels fixes faits de la façon de *Tachenius*, sont moins alkalis & plus huileux que ceux faits à l'ordinaire.

Ce qui reste dans la cornuë après la distillation des plantes, diminue environ des deux tiers, lorsqu'on le calcine à feu ouvert. Cette partie qui s'évapore, est une portion d'huile de la plante, qui ayant été saisie par la chaleur, & combinée avec la partie terreuse & saline fixe de la plante, n'a pû en être séparée par le feu clos & plus foible dans la cornuë.

Il entre dans la composition des sels alkalis fixes des plantes, une partie de leur huile, qui fait que ces sels ont quelque chose de doux au toucher. Le nitre fixé contient un peu de la partie grasse de la matiere inflammable avec laquelle on l'a fixé, & quoiqu'en versant de l'acide de nitte sur du nitre fixé, on réforme un nitre qui ne contient point cette partie grasse, on n'en peut pas conclure que pour fixer le nitre, c'est-à-dire, pour en faire un alkali fixe, le principe huileux n'y soit nécessaire. Si on demande ce que devient cette partie grasse du nitre fixe, dans la reproduction du nitre, elle reste dans l'eau-mere de la dissolution, qu'on fait pour cristalliser ce nitre régénéré: on y trouveroit un résidu gras, qui desséché s'enflammeroit.

Il ne faut pas lessiver les cendres des plantes avec de l'eau chaude, pour en tirer les sels, si on veut ne pas dissoudre une trop grande quantité d'huile qui les rendroit noirâtres ou roussâtres; ils sont plus blancs, lorsqu'on a employé l'eau froide. A la vérité, on tire plus de ces sels par l'eau chaude, que par l'eau froide;

CHAP. XIX. mais le feu qu'il faut pour blanchir les sels tirés par l'eau chaude, dissipe cet excédent; de sorte qu'après la calcination, qui est moindre pour les sels tirés par l'eau froide, que pour ceux tirés par l'eau chaude, on tire autant, & même plus de sel d'une même quantité de cendres, lorsqu'on a employé l'eau froide, que lorsqu'on a employé l'eau chaude.

Les sels alkalis fixes différent entre eux, comme les sels alkalis volatils différent entre eux. *Voyez la page 177 de ce Tome.*

Dans la grande quantité d'analyses de plantes, qui ont été faites à l'Académie, M. Homberg observa qu'on trouvoit rarement deux sels lixiviels de deux différentes plantes qui fussent d'égale force d'alkali.

Les alkalis fixes différent par le plus ou le moins d'huile qu'ils contiennent, & par le plus ou le moins de sels moyens qui y sont joints, & enfin par la différente nature de ces sels moyens.

On peut séparer ces sels moyens des sels alkalis par la cristallisation dans l'eau froide : le tartre vitriolé même se dissout dans l'eau froide,

pourvû qu'elle soit en assez grande quantité, & qu'on l'agite suffisamment. CHAP. XIX.

Lorsqu'on veut avoir les sels des plantes bien blancs, il ne faut pas, lorsqu'on les calcine, faire le feu assez fort pour les fondre : un feu plus doux dissipe plus la partie huileuse qui lui donne de la couleur.

Les alkalis fixes sont des dissolvans des matieres grasses, avec lesquelles ils forment des corps savonneux, qui ont de grandes propriétés. Ces sels sont des obstructifs & apéritifs des voyes urinaires, c'est pourquoi ils sont mis au nombre des plus forts diurétiques que fournissent la Médecine ; on connoît combien cette vertu diurétique des sels lixiviels, rend le sel de genêt efficace pour la guérison des hydropi-

Vertus

Sel de genêt.

Souvent on se sert aux mêmes usages, des cendres des plantes au lieu de leur sel, & ils n'en font que mieux, parce que pour les tirer de leurs cen-

CHAP. XIX. dres, la lessive, & ensuite l'exsiccation & la calcination de ces sels ne les rend pas meilleurs. On employe communément pour les suppressions d'urine, la cendre des tiges & des écoses des grosses fèves, & on se sert aussi de la cendre de sarment de vigne, pour faire des bains & des douches résolutives.

Il y en a qui employent l'eau même distillée de la plante pour tirer le sel de ses cendres. On peut dans bien des occasions employer les sels fixes des plantes dans les médecines, pour tirer la teinture des purgatifs résineux, & pour travailler plus particulièrement à la guérison des maladies pour lesquelles on purge le malade, il ne faut mettre dans chaque médecine, que depuis dix-huit grains jusqu'à deux scrupules de sel fixe.

Pottache.

La pottache ou patafche, en Allemand, *pottasch*, est le sel alkali qu'on tire de la cendre de bois brûlé par un feu violent: le Hêtre & le Charme sont les bois qui fournissent le plus de pottache; c'est une espèce d'alkali de tartre.

La pottache contient beaucoup de tartre vitriolé; elle en contient assez pour

pour la payer & pour dédommager des frais qu'on a faits pour en tirer ce tartre vitriolé: on dissout d'abord la pottache dans de l'eau tiède; on laisse reposer l'eau; on la verse; on remet encore de nouvelle eau tiède sur ce qui reste, pour en tirer tout le sel alkali; ensuite on fait bouillir dans de l'eau, la bouë qui reste; on la filtre toute chaude: on trouve le tartre vitriolé dans cette troisième eau, lorsqu'elle est refroidie. Si après en avoir retiré ce sel, on y ajoute un peu d'eau bouillante, qu'on refiltre la liqueur, & qu'on en laisse évaporer une partie, il se formera encore du tartre vitriolé lorsqu'elle se refroidira.

CHAPITRE XX.

Du Sel d'Absynthe.

PRENEZ de l'absynthe verte lorsqu'elle est dans sa vigueur, & prête à fleurir; laissez-la sécher à l'ombre assez, seulement pour qu'elle puisse brûler; ramassez-en les cendres, & les faites cuire dans un creu-

CHAP. XX.

CHAP. XX. set, ou dans un camion, jusqu'à ce que le vaisseau soit prêt à rougir, ayant soin de remuer de tems en tems ces cendres; ensuite lessivez-les jusqu'à ce que l'eau n'en tire plus d'âcreté; filtrez ces lessives, & en faites évaporer toute l'humidité, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un sel sec, qui est le sel d'absynthe qu'on demande.

Il faut lessiver les cendres, à plusieurs eaux, & laisser reposer chaque fois la lessive, pour que la cendre tombe au fond du vaisseau; on verse à clair la liqueur qui surnage; on reverse de nouvelle eau sur ce qui reste; & enfin on se sert d'eau chaude si on le veut, pour dissoudre plus puissamment tout le sel que ces cendres contiennent. Il faut filtrer par un papier, ces lessives.

Le sel d'absynthe contient beaucoup de sel marin, joint à l'alkali fixe de la plante, & ce sel fixe d'absynthe reste uni à une grande quantité de son huile, lorsqu'après l'évaporation de la lessive on ne l'a pas calciné dans un creuset, comme on le fait ordinairement: on le calcine à un feu violent pendant une heure & demie,

& après l'avoir laissé refroidir, on le dissout dans de l'eau; on filtre la dissolution, & on la fait évaporer entièrement; il reste un sel qui est blanc, mais auquel il reste peu des propriétés de l'absynthe.

Il faut, pour faire le sel d'absynthe, comme pour faire l'huile essentielle, se servir par préférence à toutes les autres espèces d'absynthe, de celle qui est appelée, *absynthium seriphium Gallicum*, C. B. in P.

Il y a une petite absynthe qui vient sur le bord de la Mer en Basse-Normandie, surtout du côté de Cherbourg & d'Yffigné, qui donne une très-grande quantité de sel.

Le sel d'absynthe qui est blanc, parce qu'on l'a calciné, ne se conserve pas si bien que celui qui est brun, pour avoir été moins calciné. Le sel d'absynthe calciné est plus alkali, & par conséquent il s'humecte plus aisément à l'air; d'ailleurs, celui qui n'est pas calciné, conserve une huile qui le défend de l'humidité. Si on approche bien prêt du feu, le bout de la spatule avec laquelle on a remué le sel d'absynthe pendant qu'on le calcinoit, le feu fait sortir l'huile qui

CHAP. XX. étoit au bout de la spatule, & la fait monter vers la poignée.

Vertus.

Le sel d'absynthe est stomachale & fébrifuge; il convient aussi dans les maladies hystériques & hypochondriaques.

On a vû le sel d'absynthe, pris à la dose d'un scrupule, dans une cuillerée de sirop de limon, arrêter des vomissemens qui avoient résisté aux autres remèdes; on le joint aussi pour le même usage au corail & au cinabre naturel; on met pour chaque prise, six grains de chacune de ces drogues.

On donne le sel d'absynthe pour les fièvres, avec les coquilles d'œufs en poudre & les yeux d'écrevisses préparés, de chaque huit grains, pour une prise: on en prend de trois, ou de quatre heures en quatre heures, dans les intervalles des bouillons.

Pour les vapeurs des femmes, on donne le sel d'absynthe mêlé en opiate: on en met un gros avec un demi gros de myrrhe, un scrupule de succin préparé, dix-huit grains de teinture d'opium ou de laudanum liquide, dix grains de castoreum en poudre, deux grains d'asa-foetida, & le

sirop d'armoïse composé pour en faire l'alliage, & on partage le tout en huit prises.

Pour les vapeurs hypochondriacques des hommes, on fait faire une espece d'électuaire avec un gros de sel d'absynthe, un demi gros de gomme ammoniacque, un scrupule de safran de Mars, dix-huit grains d'élixir des propriétés, dix grains de cinabre naturel, deux grains de pierre d'Azur préparée, & le sirop de chicorée composé, pour en faire l'alliage, & on partage le tout en huit prises.

C H A P I T R E : X X I.

De la Soude.

LA soude est le sel d'une plante CHAF. XXI.
marine, qu'on nomme kali dans les Pays Orientaux, Soda en Espagne, & connuë par les Médecins botanistes par les noms de *Ficoides kali folio nostras*.

Il y a plusieurs especes de kali, & il y a autant de différentes soudes, qu'il y a de différentes especes de plantes avec lesquelles on les fait. La

CHAP. XXI. soude d'*Alexandrie* est la meilleure ; c'est celle dont on se sert à *Constantinople* : on la nomme *Caya-Tachi*. La soude d'*Alicanth* est la plus estimée après celle d'*Alexandrie*, elle a la couleur d'éthiops nouvellement fait. La soude de *Cartagène* n'est pas si bonne que celle d'*Alicanth*, elle est grise ; elle est meilleure que celle de *Bourde*, qui est d'une couleur blanche sale ; elle vient du côté de *Smirne* : on dit qu'elle est faite de différentes plantes marines brûlées ensemble avec le kali : on s'en sert aussi pour faire les gros verres. La plus mauvaise de toutes les sodes, c'est celle de *Cherbourg* en Basse-Normandie, elle est faite de la plante marine nommée *varec*, qu'on brûle comme le kali pour faire la soude.

Les Anglois ont pris de la graine du kali d'*Alexandrie*, dans la Mer du Caire, & ils l'ont semée dans l'Océan le long de leurs parages ; & ils se sont procurés par ce moyen l'espece de kali qui donne la meilleure soude ; ils en font la soude qu'ils emploient dans leurs verreries.

Les Marchands, pour éprouver la soude, crachent dessus, & la portent

aussi-tôt au nez : si elle a une odeur piquante de lessive, elle est bonne ; cette odeur vient surtout d'un peu de foye de souphre qui est dans la soude.

La bonté de la soude est de contenir beaucoup d'alkali & peu de sel marin, la soude de Cherbourg contient une si grande quantité de sel marin ; que ce seroit un profit que de l'en tirer : la mauvaise soude contient aussi beaucoup de terre.

Pour avoir la soude pure, il faut la lessiver, la filtrer & la cristalliser : il s'y formera des cristaux de sel marin, formés comme l'alun ; le milieu de ces cristaux sera noirâtre, & les bords relevés & transparens ; & on y trouvera séparément les cristaux de la soude qui sont comme ceux du sel de Glauber ; enfin il y aura au fond du vaisseau une terre absorbante particulière, l'alkali de la soude est, en général, moins fort que celui de la pottasche.



CHAPITRE XXII.*Du Sel de Seignette.*

CHAP. XXII.

POUR faire le sel de Seignette, prenez de la soude; choisissez la meilleure que vous pourrez trouver, suivant ce qui est expliqué dans le Chapitre précédent.

Mettez-la en poudre, faites-la fondre dans de l'eau, & la faites bouillir un instant, pour en avoir une forte dissolution.

Lorsque vous l'aurez retirée du feu, laissez-la reposer avant que de la filtrer, pour que la terre la plus grossière se précipite au fond du vaisseau.

Ensuite mettez sur un feu doux cette dissolution filtrée, & y jetez une cuillerée de crème de tartre réduite en poudre & chauffée: il se fera une effervescence; lorsqu'elle sera passée, remuez un peu avec une spatule, en apportant du fond du vaisseau, au haut de la liqueur. Ensuite jetez-y une nouvelle cuillerée de crème de

tartre, ce que vous continuerez de faire tant qu'il se fera de la fermentation; enfin ajoutez-y un peu d'eau bouillante pour l'éprouver. CHAP. XXII.

Lorsqu'en mettant de la crème de tartre dans la dissolution de la soude, il ne se fera plus de fermentation, vous retirerez de dessus le feu, & quand le tout sera refroidi, vous filtrerez la liqueur.

Enfin vous ferez évaporer une partie de la liqueur, à peu près le quart, & vous la mettrez dans un lieu frais & sec, à cristalliser: il s'y formera des cristaux transparens, figurés comme des colonnes à plusieurs faces plates; ces cristaux se croisent, & sont de la grosseur du pouce.

Retirez ces cristaux de sel de seignette, & remettez sur le feu ce qui reste de la dissolution; ajoutez-y un peu d'eau, & faites bouillir un bouillon seulement; ensuite filtrez la liqueur, faites-en évaporer une partie, & la mettez à cristalliser: vous réitérerez cette manœuvre jusqu'à ce que vous ayez épuisé toute la liqueur, & que vous ayez retiré tout le sel qu'elle contenoit.

On ajoute de l'eau pour étendre

CHAP. XXII. la dissolution, & faciliter la fermentation de la crème de tartre avec la soude; on en ajoute encore dans la suite pour procurer une belle cristallisation.

Après la dissolution de la crème de tartre dans la lessive de la soude, il faut laisser refroidir la liqueur avant que de la filtrer, pour qu'en cas qu'il y eût plus de crème de tartre qu'il n'en faut, elle se cristallisât, & tombât au fond.

Lorsque le sel de Seignette blanchit l'eau, & qu'on n'a pas opéré comme je le dis ici, c'est une marque qu'il n'est pas aussi bon qu'il devroit être.

Le sel de Seignette se cristallise, sans qu'il se forme de pellicule ou de crème à la surface de l'eau par l'évaporation; les cristaux qui viennent de la première cristallisation, sont plus longs & plus blancs, que ne sont ceux des cristallisations suivantes, qui sont un peu roux; c'est pourquoi il faut à chaque cristallisation filtrer la liqueur, pour avoir le sel de Seignette blanc.

Si on veut avoir un sel de Seignette beau & pur, il faut commencer par purifier l'alkali de la soude, en

le faisant cristalliser dans la dissolution, pour le séparer d'une espece de terre blanche qui se précipite au fond. Il faut aussi séparer l'alkali de la soude, d'un sel moyen qui se cristallise d'abord, c'est un sel marin; & pour avoir des cristaux de sel de Seignette parfaits, il faut les faire fondre dans de l'eau froide, & après avoir filtré la dissolution, la faire évaporer en partie, & la mettre à cristalliser, ou du moins il faut prendre les cristaux de sel de Seignette, les jeter dans un peu d'eau, les y agiter promptement, & les retirer aussitôt: par ce moyen on en détachera la crème de tartre, qui s'étant précipitée la première, est attachée au-dessous des cristaux du sel de Seignette.

Si on fait le Sel de seignette avec certaine soude, & sans l'avoir purifiée auparavant, on y trouve après la cristallisation un peu de sel de Glauber avec le sel marin, qui font ensemble une espece de sel d'Epson; j'y ai aussi apperçû une fois du sel de duobus, mais parce que cette opération ne se faisoit pas dans mon laboratoire, quelques circonstances m'empêcherent d'examiner plus par-

CAHP, XXII. ticulièrement ce sel - de - duobus.

Lorsqu'on mêle la crème de tartre dans la dissolution de la soude, il se fait une fermentation, par laquelle il se dépose une terre grise, légère & spongieuse qu'on sépare de la liqueur par le filtre. On peut relaver cette terre, de même que la terre grossière que dépose la lessive de la soude lorsqu'on la purifie, & on peut employer pour distiller ces terres, cette eau, qu'il faut, comme je l'ai dit, ajouter dans la dissolution de la crème de tartre & de la soude, lorsqu'il ne s'y fait plus de fermentation; on peut aussi employer par préférence cette eau après chaque cristallisation avant que de la refiltrer.

On ne peut dire précisément quelle quantité de crème de tartre on doit employer par rapport à la soude qu'on a prise, parce que les soudes sont plus ou moins alkales, ou plus ou moins chargées de sel marin & de terre: on n'en peut donner d'autre mesure que la fermentation; tant qu'il s'y fait de la fermentation, il faut y mettre de la crème de tartre.

Le plus souvent la lessive de six livres de soude dissout deux livres de

crème de tartre ; & lorsque la soude est parfaite , elle dissout presque son poids égal de crème de tartre ; & même, si on employe le sel de la soude séparé du sel marin & de la terre , une demie-livre de ce sel dissout treize à quatorze onces de crème de tartre , & ce mélange ne dépose presque point de terre par la fermentation.

Le sel de Seignette exposé à l'air rougit quelquefois , ce qui arrive lorsqu'on a fait la dissolution de la soude dans une marmite de fer , ou qu'elle y a trop séjourné.

On nomme ce sel , sel de Seignette , du nom de son Auteur , ou sel de la Rochelle , du lieu où il a été inventé , & où on en fait encore beaucoup ; il n'est pas à propos de le nommer sel polychreste de la Rochelle , ou sel polychreste de Seignette , de peur qu'on ne prenne le change , & qu'on ne donne le sel polichreste ordinaire ou de Glafer , qui est un sel minéral plus fort , pour le sel de Seignette , qui est du genre des végétaux , & plus foible. Cette méprise s'est faite plusieurs fois , & on s'en est fort mal trouvé , chaque fois : M. le Marquis

CHAP. XXII. de Ravignan, Lieutenant Général des Armées du Roy, en a pensé mourir.

Vertus.

Le sel de Seignette est un des sels neutres des plus doux, & peut-être pourroit-on dire le plus doux: il n'est pas le plus efficace. Il est plus en usage en général qu'aucun autre sel, parce qu'il a moins de goût, & qu'il est moins irritant; c'est surtout avec les eaux minérales purgatives qu'on le prend, depuis deux gros jusqu'à une once, & même une once & demie; il y a des personnes extraordinairement difficiles à émouvoir, qui en prennent jusqu'à deux onces. On fait fondre depuis un gros jusqu'à six gros, c'est-à-dire, jusqu'à un paquet de sel de Seignette dans les quatre ou cinq premiers verres d'eau, qu'on prend à un quart-d'heure de distance l'un de l'autre; on prend encore après cela autant de verres d'eau, sans sel. Lorsqu'on prend du sel dans les eaux minérales, il est à propos de les prendre tièdes.

Il y a beaucoup de personnes qui ne prennent pas d'autre purgatif, que le sel de seignette dans de l'eau de Vals, ou dans celle de Balaruc, ou

dans celle de Vichi, ou dans celle de CHAP. XXII.

Cranfac; on peut prendre aussi pour se purger, la même quantité de sel dans une pinte d'une décoction de chicorée, en quatre gobelets, à trois quart-d'heures de distance l'un de l'autre, & un bouillon une heure après le dernier gobelet.

En général, les sels pris en assez grande quantité pour purger, doivent être suspects, parce qu'ils portent de l'irritation dans les vaisseaux, & de l'acreté dans les liqueurs du corps; les sels prennent beaucoup plus sur le tempérament, que ne font les autres purgatifs en général. Le cas où les sels conviennent le mieux, & où le sel de Seignette est le plus employé, c'est avec les eaux minérales, parce que l'eau qui est le dissolvant propre des sels, dessale les viscères & les liqueurs.

J'ai fait du sel de Seignette avec des écailles d'huître, calcinées & pulvérisées, que j'ai fait bouillir avec de la crème de tartre; ce mélange a beaucoup fermenté.

CHAPITRE XXIII.

Du Vin.

CHAP. XXIII.

LE Vin est une des plus parfaites productions de la nature : il est la boisson la plus gracieuse , & en général , la plus naturelle à l'homme , lorsqu'il en use modérément. Le vin est d'une utilité connue , & son usage est fort étendu. Il fournit les liqueurs les plus utiles lorsqu'on en fait un bon usage , sçavoir le vinaigre , l'eau-de-vie , & l'esprit-de-vin , qui est la base de toutes les liqueurs spiritueuses. Le vin donne aussi naturellement le Tarte , qui est d'un grand usage en Médecine.

Les effets naturels du vin , dans l'homme , sont bien singuliers par le changement qu'il apporte à son esprit même : nous serions fort surpris de l'ivresse , si les occasions de l'observer étoient rares. Le vin augmente les passions : ses effets sont différens , selon les différentes passions auxquelles les hommes sont plus ou moins

disposés : En général , il excite plus CHAP. XXIII.
 particulièrement la joye , le courage
 & l'amour. C'est vraisemblablement
 pour cette raison que les fêtes du vin ,
 qui suivant Pline , Livre XVIII. Cha-
 pitre XXIX. se célébroient dans le
 mois d'Avril à Rome , pour goûter les
 vins nouveaux , se nommoient *Vina-*
lia aphrodisia. Ces fêtes appartenoient
 à Venus & non pas à Bacchus , dont
 les fêtes étoient nommées *Liberalia*.
 Il y avoit encore suivant Plutarque ;
Sympos. Lib. III, une seconde fête de
 Venus dans l'année , en Août , qui
 étoit célébrée pour obtenir un tems
 favorable pour les vendanges ; &
 cette seconde fête de Venus , s'appel-
 loit *Vinalia rustica*.

Les Anciens au rapport de Pline ;
 étoient dans l'usage de mettre un peu
 de résine en poudre dans le moust
 avant qu'il bouillist dans les futailles ,
 ce qui donnoit au vin un petit goût
 de résine , qui est le goût qu'ont au-
 jourd'hui la plupart des vins qu'on
 nous apporte du Levant , qui est le
 goût de goudron ; quelque-uns de
 ces vins tiennent ce goût , des peaux
 de bouc , goudronnées , dans lesquel-
 les on transporte ces vins ; mais je suis

persuadé qu'il y a de ces vins qui ont ce goût de goudron, parce que dans le pays, on y met de la résine, comme le faisoient les Anciens. On aime à trouver ce goût dans ces vins; c'est par-là qu'on les vante à table, il semble qu'ils ont toutes les bonnes qualités, lorsqu'ils ont le goût de goudron, parce que c'est la mode d'y trouver bon ce goût: on a la vanité ou la foiblesse d'être en cela du goût de tout le monde, c'est-à-dire, du goût à la mode. Cependant le véritable & bon goût en cela, est le sien propre; & la plupart trouveroient ce goût de résine ou de goudron désagréable, si ils n'y étoient pas accoutumés, & si ils ne voyoient pas que les autres convives le trouvent bon. L'habitude & l'exemple peuvent beaucoup dans le Physique, comme dans le Moral: on n'imagineroit jamais qu'il fut possible de faire manger de l'*Asa-fœtida*, que quelques Auteurs nomment *Stercus Diaboli*, *Merde du Diable*, si nous ne sçavions pas que les Anciens en faisoient leur ragoût. On ne doit pas en être surpris lorsqu'on fait réflexion qu'on sert aujourd'hui sur les tables, & qu'on mange avec

plaisir quelque chose aussi puant que l'*Asa-fætida*, c'est le fromage, dont on fait le même usage que les Anciens faisoient de l'*Asa-fætida*, qui est de donner de l'appetit ; on ne se sert plus aujourd'hui de l'*Asa-fætida* à cet usage , que pour les chevaux ; & les Anciens faisoient mieux d'user de l'*Asa-fætida*, que nous ne faisons d'user du fromage , parce que l'*Asa-fætida* a des propriétés médicales. L'opinion maîtrise les sentimens les plus naturels, & elle tyrannise tout le monde. Il n'est pas raisonnable de blâmer les Médecins de ce qu'elle a lieu en Médecine, il seroit plus juste de les plaindre de ce que continuellement attachés à la nature , qui , dans sa grande variété est toujours la même , on les en distrait , pour les forcer de se conformer aux usages nouveaux mais reçûs, c'est-à-dire aux modes ; & si ils s'opiniâtroient à y résister , on les regarderoit comme des hommes médiocres qui n'ont pas de goût , ou qui ont intérêt à ne pas laisser accrediter une chose qui ne vient pas d'eux. Un Médecin sage ne doit point s'exposer inutilement à cette injustice.

Les vins sont extrêmement diffé-

rens, selon les différentes vignes qui les produisent, & selon les différens Sols où elles sont plantées, par exemple, le vin d'Alicanth est extrêmement différent du vin de Champagne. On rapporte un fait singulier au sujet du vin de Champagne, c'est qu'on n'est point sujet à la goutte dans cette province, & au contraire ceux qui dans les autres provinces, usent communément du vin de Champagne, sont attaqués de la goutte. Il y a lieu de croire que le vin n'y est pas la seule cause de la goutte, l'air dans lequel on vit, y contribue; on sçait, par exemple, qu'à Vire, en basse Normandie, on est beaucoup plus sujet à la goutte, qu'ailleurs. Il se peut faire que l'air de Champagne soit encore meilleur pour préserver de la goutte, que le vin de Champagne n'est propre à la donner; desorte que ce vin donne la goutte dans des pays, où l'air est propre à la goutte, ou n'y est pas si opposé, que l'air de Champagne: les causes de la goutte sont des causes compliquées. Je croi devoir faire observer ici que le vin de Champagne qui fait sauter le bouchon, & qui sort de la bouteille en moussant;

n'est pas encore meur , & qu'il est malfaifant.

Le vin est auffi très-differend de lui-même , felon les différens états où on l'observe : le vin doux est bien différent du vin qui est trop fait. Le vin doux qu'on nomme le mouft prend par la fementation , ou de la verdeure , ou ce qu'on appelle du feu, Ces qualités des vins nouveaux , s'adouciflent dans la fuite , & font les vins meurs , qui en vieilliffant fubiffent encore d'autres changements. .

On eftime plus les vieux vins , que les vins nouveaux. On ne doit cependant pas fuivre toujours cette règle générale fans avoir égard à quelques exceptions , par rapport aux différentes efèces de vins , & par rapport aux différentes perfonnes , auxquelles on doit décider quelle qualité de vin leur convient. Les vieillards & les pituiteux d'un tempérament froid , fe trouveront mieux des vins nouveaux qui ont du feu , que des vieux vins ufés : il fuffit qu'ils foient meurs.

En général , le vin donne du refort aux fibres , il foutient les digeftions , & il aide à la dépuracion des humeurs , c'eft pourquoi ceux qui en

CHAP. XXIII. boivent , sont plus guais , & ont les chairs plus fermes , & le teint meilleur , que n'ont ceux qui ne boivent que de l'eau.

Il y en a qui sont dans l'usage de boire à la fin de leur repas , un peu de vin pur , avec du sucre ; le vin pris ainsi est un bon stomachal , sur-tout pour ceux qui ne boivent que de l'eau , ou qui boivent peu de vin.

On faisoit autrefois usage d'un vin préparé , comme on fait aujourd'hui usage du ratafiat ; Plin appelle cette espece de vin espicé , *Murena* , ou *Myrena* ; & nous l'appellons *Hippocras* : on le prépare avec la canelle , le sucre , & un peu d'ambre ; quelques-uns y mettent aussi un peu de gingembre , pour lui donner du piquant ; on appelle aussi ce vin , *Clairer* , parce qu'on le passe soigneusement par une espece de chauffe qui s'appelle à cause de cet usage , chauffe d'Hippocras ; c'est par corruption de langage , qu'on dit passer par la chauffe d'Hippocrate.

Les hommes sont naturellement portés à se donner le plaisir de boire du vin , mais il y en a peu qui le prennent modérément ; il est plus difficile d'u-

Ter modérément de ce plaisir , & de celui de l'amour , qu'il ne l'est de s'en passer tout-à-fait. Le moyen le plus sure , pour échapper à cette servitude plus préjudiciable encore à l'esprit qu'au corps , c'est l'habitude , cette seconde nature qui est quelquefois plus forte que la première.

Caton le vieux en sçut user modérément : il passe pour avoir aimé le vin : sa vertu , au lieu de se refroidir , s'échauffoit en se livrant ainsi à son penchant naturel ; & même , il paroît parce ce que Cicéron lui fait dire dans son *Traité de la vieillesse* , que l'inclination que Caton eut pour le vin , étoit même utile aux mesures qu'il prenoit pour le bien public. Mais cette passion de Caton , dans le particulier , fut toujours soumise à sa raison , & cachée sous son caractère public : il ne dit & ne fit jamais rien , qui ne fût convenable à ce caractère. Il est de l'homme d'honneur de n'être pas toujours à soi , & d'être souvent à son état : mais il est de l'homme sage d'être pas toujours à son état , & d'être quelquefois à soi.

L'usage immodéré du vin est pernicieux à la santé comme à la raison :

il desseche les fibres , affoiblit les digestions , & trouble la dépuration des humeurs ; c'est pourquoi , ceux qui en font excès. , sont blasés & sujets à plusieurs maladies , comme à l'hydropisie , aux tremblemens de membre , &c.

Le vin qui , pris modérément est un remede à la pituite , la cause , ou en augmente la quantité , lorsqu'on en boit trop. Il y a dans le vin la partie spiritueuse , qui se forme & se sépare des autres parties du vin par la chaleur du corps. La partie huileuse grossiere , le tartre & la partie aqueuse du vin , produisent après la dissipation de sa partie cordiale spiritueuse , c'est-à-dire , après l'ivresse , cette langueur douloureuse qui en est la suite , & à laquelle remede le vin même , par sa partie spiritueuse , pourvû qu'on le prenne pour cela sans excès ; c'est surtout ce qui fait ce penchant qu'ont les ouvriers pour boire du vin le lendemain de leur débauche.



CHAPITRE XXIV.

L'usage médicinal du Vin.

LES avantages qu'on peut retirer CHAP. XXIV
du vin, sont sans contredit bien plus grands, lorsqu'il est donné comme médicament, que lorsqu'il est pris comme aliment. Le vin d'Alicanth ou celui de Rotha est un bon remède pour les dévoyemens; les vins d'Espagne, comme est celui de Pacaret, sont recommandables pour les maux d'estomach; les vins du Rhin & ceux de la Moselle, pour les personnes d'un tempérament bilieux; les bons vins François, comme sont ceux de Bourgogne, pour les pituiteux. Les vins blancs sont apéritifs de tous les couloirs du corps, & en dissipent les glaires. Les vins rouges sont calmans & narcotiques, lorsqu'ils sont pris à propos, & dans certains cas.

Le vin est très-propre à rétablir les forces dans les convalescences: on en fait ce qu'on appelle la soupe d'Hippocrate: on fait rotir à propos une

CHAP. XXIV. tranche de pain , ensuite on la met dans une écuelle avec du sucre ; on y verse de l'eau , & on fait bouillir le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau autour de la rotie : alors on y met autant de vin qu'on a dissipé d'eau , & on fait bouillir le vin deux ou trois bouillons ; ce qui en fait perdre l'eau-de-vie , & l'allie avec la rotie de pain qui est pénétrée par une espece de sirop qu'on a fait , en la faisant bouillir dans l'eau avec du sucre. C'est ce qu'on nomme Rotie au vin : on prend pour la faire , le vin convenable au malade , lorsqu'on peut choisir.

Le vin ayant perdu son eau-de-vie par la façon de la soupe d'Hippocrate , cette soupe est plus salutaire dans certains cas , & dans tous les commencemens des convalescences , que n'est le biscuit trempé dans du vin ; & même le vin pris ainsi avec le biscuit , agit plus violemment que si le convalescent le buvoit , au lieu de l'avaler avec le biscuit , parce que le vin & le biscuit étant unis ensemble avant qu'on les prenne , le biscuit ne s'humecte point de la salive dans la bouche & dans l'estomach , lorsqu'il est trempé de vin , & le vin qui est

dans le biscuit, ne se mêle point ou se mêle moins avec la liqueur de l'estomac ; de sorte qu'il passe dans le sang étant moins changé, que s'il avoit été bu simplement, & il a plus sa nature crue de vin : ce qui fait mal souvent, en portant de l'ardeur & de l'irritation dans les vaisseaux, ce qu'il ne feroit pas s'il avoit été plus changé par la premiere digestion ; c'est pourquoi le pain trempé dans le vin fait mal à certaines personnes, surtout à leur poitrine ; c'est pourquoi un demi-septier de vin pris ainsi, échauffera davantage qu'une chopine du même vin, bûe à l'ordinaire.

Le vin débarrasse les premieres voyes des mauvaises humeurs & des matieres vermineuses : c'est pourquoi quelques personnes se trouvent bien d'en prendre quelquefois, en petite quantité, mais pur, & le matin à jeun. Dans quelques Maisons où on élève des enfans, comme à l'Enfant-Jesus, on est dans l'usage de faire prendre ainsi aux jeunes Demoiselles, les premiers jours de May, un peu de vin blanc qu'on a infusé sur de l'absynthe.

Le vin pris en une certaine quan-

CHAP. XXIV. tité par les personnes qui n'ont point coutume d'en faire usage, est somnifere. Cette vertu calmante du vin en rend l'usage utile dans les coliques, bû chaud avec de la muscade & du sucre, & pris en lavement avec de l'huile de noix, ou avec de l'huile de rhue : on fait chauffer un demi-septier de vin, & on le verse dans la seringue, dans laquelle on a mis auparavant huit onces d'huile de noix ; il faut avoir fait chauffer le vin auparavant, assez pour qu'il chauffe l'huile de noix qu'on y met. Lorsque dans les violentes coliques de Peintres, il faut non-seulement calmer, mais qu'il est nécessaire aussi de purger l'humeur qui les cause, on prend deux pommes de coloquinte, qu'on coupe menu & qu'on fait bouillir sept ou huit bouillons dans une pinte de vin ; & après avoir passé la liqueur, on la partage en deux, pour deux lavemens, à chacun desquels on ajoute cinq onces d'huile de noix. On donne ces deux lavemens à quatre heures de distance l'un de l'autre. Il faut commencer par faire vomir ces Malades avec de l'hypocacuaana, & ensuite avec de l'émétique ; après les avoir ainsi pur-

gé par haut on les purge par bas avec une demi once d'electuaire diaphe-
nix , deux gros de diaprun purgatif ,
& une once de sirop de noirprun :
on délaye le tout dans une légère dé-
coction d'une pincée d'anis ; & de
deux gros de Séné-mondé ; la do-
se doit être différente selon l'âge
& le tempérament du Malade. Il est
à propos de sçavoir que dans ces
maladies il faut , en général , employer
des purgatifs forts , & il est à obser-
ver que rarement la saignée y con-
vient. On doit traiter différemment
les coliques causées par le vin frélaté
avec le plomb : il y a eu des Marchands
de vin assez criminels pour adoucir
certains vins avec le plomb. Pour
remédier au mal que cela cause , il
faut faire prendre de l'huile , purger
promptement , donner de la déco-
ction de casse en grande dose , & des
ptisannes laxatives , où il faut mettre
de l'alkali , du tartre , ou de la soude ;
ensuite on donne la poudre de gutet-
te , & la thériaque pour calmer ; & en-
fin on fait prendre le lait , pour adou-
cir & pour rétablir.

Le vin est vulnérable : on en fait le
baume Samaritain , en le mêlant avec

CHAP. XXIV. de l'huile. Il fortifie les nerfs , & dans ce cas on en augmente la vertu par celles de quelques plantes aromatiques. Des roses de provins & du sumac bouillis dans du vin rouge , font un bon remede pour les maladies qui viennent du relâchement des fibres , comme sont les descentes , les pertes blanches des femmes , &c. *V.* p. 232.

On se sert utilement du vin pour résolutif , dans plusieurs cas , pour les parties membraneuses & tendineuses : on le fait chauffer avant que d'en bafiner la partie ; on l'emploie quelquefois ainsi dans les inflammations des yeux , ou bien on le laisse quelque tems exposé à l'air avant que de l'employer à cet usage : le vin ainsi éventé ou chauffé , a perdu une partie de son eau-de-vie. On compose avec du vin des cataplasmes qui sont résolutifs & fortifiants : on fait bouillir de la mie de pain dans du vin , comme on le fait ordinairement dans du lait , pour les cataplasmes ordinaires.

Hippocrate dans le Livre qu'il a fait sur l'usage des choses humides , dit que le vin doux est fort bon pour les vieilles playes , quand on s'en sert sans discontinuer. Que le vin austere & dur , tant le blanc que le noir ,

doit être mis tout froid sur les ulcères, à cause de leur chaleur. Que tous les vins dont on se sert pour rafraîchir, soit qu'on les verse sur la playe, ou qu'on les y fasse entrer, ou qu'on y en applique avec des laines, doivent être froids comme l'eau la plus froide. Ce grand Médecin ajoute que les choses qu'on veut rendre simplement astringentes, doivent être trempées dans le vin noir, comme les flanelles, les linges, les feuilles de bette, & celles du ciste femelle; il veut qu'on y trempe aussi celles qui doivent être encore plus astringentes & plus piquantes, comme le lierre, la ronce, le sumac, & la sauge; & enfin il dit qu'il en est de même des choses dont on se sert pour amollir, comme la farine cuite.

Le texte d'Hippocrate est corrompu dans tous les exemplaires de cet Auteur, où l'on lit *Kis*, au lieu de *Ki'dos*: tous les Commentateurs d'Hippocrate sont tombés dans cette faute en traduisant par *Hedera alba*, qui ne fut jamais, pour *Cistus flore albo*, dont parle Hippocrate.

Au reste, l'usage du vin doit être différent dans les différens pays, pour les différens tempéramens, & selon

CHAP. XXIV. les différentes qualités des vins. Par exemple, les Relations de célèbres Médecins nous apprennent que le vin étoit contraire à Naples dans les maux de gorge pestilentiels, qui y étoient il y a environ un siècle, & qui étoient les mêmes que ceux qui ont fait mourir beaucoup d'enfans depuis quelques années en France & en Angleterre; & au contraire, on a trouvé en Angleterre que le vin est utile pour guérir cette maladie.

Severini, Médecin de Naples, a donné la Relation de cette Squinancie maligne des Enfans, (*Pædanchone maligna*), qui fut en Italie dans le siècle précédent. On trouve dans *l'Histoire des Maladies Epidémiques, observées à Paris, en même tems que les différentes températures de l'air*, imprimée avec les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de 1746 & des années suivantes, la description de cette Maladie pestilentielle qui paroît en France de tems en tems depuis quelques années.

M. Chomel, Médecin de Paris, a donné en 1749. une *Dissertation Historique sur l'espèce de mal de Gorge gangréneux qui a regné parmi les Enfans l'année dernière*.

M. Fothergill, Médecin de Lon-CHAP. XXIV.
dres, a donné en 1748. une *Description du mal de Gorge accompagné d'Ulceres, qui a paru ces dernieres années à Londres, ainsi qu'en différentes contrées d'Angleterre.*

Le climat d'Italie est beaucoup plus chaud que celui d'Angleterre, & les vins d'Italie ont plus de liqueur que ceux dont on fait ordinairement usage en Angleterre, sçavoir ceux de Bourdeaux & de Porto ; d'ailleurs les Anglois sont moins accoutumés à boire du vin, que ne le sont les Italiens ; il n'est pas étonnant que ces différences apportent des variétés par rapport aux effets du vin dans les Maladies.

Les vins sont les potions les plus cordiales, & les plus naturelles en maladie pour ceux qui n'en usent pas, ou qui en usent peu en santé ; malheureusement, ceux qui ont le moyen d'en avoir en maladie, en usent trop en santé, de sorte qu'il ne leur fait pas le même effet en maladie, qu'il leur feroit s'ils n'y étoient pas accoutumés par l'usage qu'ils en ont fait en santé ; & même le vin est aussi contraire en maladie à ceux qui en ont beaucoup usé en santé, qu'il

CHAP. XXIV. est utile aux Malades qui en ont peu ou point usé, lorsqu'ils se portoient bien. On en fait pour ainsi dire tous les jours l'expérience : si un pauvre homme de campagne, dont le sang & les humeurs n'ont été formés que de pain, de laitages, & de légumes, & qui se couche de bonne heure, est pris de la fièvre, un gobelet de vin chaud, auquel on aura ajouté du sucre, de la canelle, &c. pourra le guérir de cette fièvre, en lui procurant une sueur salutaire. Ce même remède donné à un homme de la ville, & opulent, dont le sang & les humeurs sont formés de ragoûts, de liqueurs & de café, & qui veille la nuit, pourra le faire mourir, en lui causant une inflammation gangréneuse. Le sang du payfan a besoin d'être animé pour vaincre sa grossiereté qui en empêcherait la dépuration, c'est-à-dire la séparation des humeurs qui causent la fièvre ; & au contraire, le sang de l'homme opulent a besoin d'être temperé, pour adoucir son âcreté qui porteroit de l'irritation & de l'ardeur dans les entrailles.

C'est suivant ce même principe qu'on est obligé en général de traiter différemment la petite vérole dans

les personnes opulentes , que dans les CHAP. XXIV.
Pauvres de la campagne : les cordiaux
sont utiles dans les petites véroles des
personnes pauvres , & ils sont dangé-
reux aux Riches , qui ont pris les cor-
diaux d'avance par la bonne chere.

Tout esprit raisonnable , en faisant
réflexion sur cela , sentira combien
il est injuste de blâmer les Médecins
de ce qu'ils ne traitent pas les Riches à
la ville , comme on traite les Pauvres
à la campagne. Cette injustice est
d'autant plus grande qu'il y a souvent
dans les Malades de la ville , une com-
plication de maux , comme de la
grosse vérole avec la petite , ce qui ne
se trouve pas de même chez les Ma-
lades de la campagne. Souvent lorf-
que cette complication de maux dans
les Malades de la ville , empêche de
leur faire le même traitement qu'on
fait aux Malades de la campagne , le
vulgaire le trouve mauvais ; & si le
Malade meurt , on ne dit pas qu'il est
mort , parce que la corruption du
sang par le virus de la grosse vérole a
empêché la dépuración & la sortie du
levain de la petite vérole : on attribue
la mort du Malade au traitement qu'on
lui a fait pendant sa maladie. On

CHAP. XXIV, blâme sans réserve les Médecins, qui au contraire sont fort à plaindre d'avoir à traiter de semblables malades dans de pareilles circonstances.

Il faut donc réduire la maxime dont on abuse ; oui, sans doute, il faut traiter simplement ou naturellement les Riches comme les Pauvres toutes les fois que les Riches qu'on a à traiter ont vécu sobrement ; mais parce que cela se rencontre rarement, les Médecins doivent presque toujours traiter différemment les Riches, sur-tout dans les maladies vives, comme est la petite vérole. Blâmer les Médecins de tenir cette conduite, c'est juger légèrement en suivant l'opinion, sans consulter la raison ; les Médecins ne sont blâmables dans ces circonstances, que lorsqu'ils prennent sur eux, en ne se contentant pas d'exhorter les malades, & les forçant de suivre leurs conseils. Le Médecin doit seulement donner son avis avec attention & assiduité, sans se rendre garant des événemens de la maladie, continuant d'aller chez les malades tant qu'on l'y souhaite, & qu'on l'y reçoit honnêtement, quoiqu'on ne suive pas en tout ses avis, parce qu'il ne doit point présumer être le maître des ma-

lades , il est seulement leur conseil. Si le Médecin s'en tenoit à cela , il n'auroit point à essuyer les reproches , que souvent il essuye , & les malades seroient plus reconnoissans envers lui , parce qu'ils n'auroient point à lui faire tenir compte de la complaisance qu'ils auroient eue de le satisfaire en lui obéissant. On verroit même les malades ainsi traités , plus exacts, qu'on ne le croit , si le Médecin les exhortoit seulement de prendre les choses qui leur sont utiles , sans les y contraindre , & s'il se contentoit de les avertir des'abstenir des choses contraires à leur vie , sans les leur deffendre , parce que l'homme est naturellement porté à souhaiter ce qui lui est défendu , & parce que le Médecin n'en faisant point son affaire autrement qu'il ne le doit , les malades en feroient plus raisonnablement la leur , comme ils le doivent.

Il est à propos qu'un Médecin sçache éprouver du vin , lorsqu'il est frelaté : il faut qu'il l'éprouve avec de l'esprit de sel qui en précipite le plomb , s'il en contient. On a dans quelques maisons la mauvaise façon de rincer les bouteilles avec du petit

plomb ou avec des petits clouds ; il est souvent arrivé qu'il en est resté quelqu'un que le vin a dissous , ce qui lui a donné une mauvaise qualité. Il vaut mieux se servir de sable , ou de cendres , & même l'eau seule suffit , lorsque la bouteille a nouvellement été vidée. Pour éprouver si le vin contient du fer , il faut y mettre de la noix de galle , ensuite le filtrer ; s'il y a du fer , il restera sur le filtre ; il faudra le faire sécher , & en approcher le couteau aimanté.

C H A P I T R E X X V.

Du Vinaigre.

CHAP. XXV.

LE vin , en aigrissant , perd beaucoup de bonnes qualités ; mais il en acquiert de nouvelles , fort bonnes aussi , soit qu'on le considère comme aliment , soit qu'on le prenne comme médicament.

Le vinaigre convient dans certains alimens , comme un levain qui sert à leur digestion : il empêche ainsi les indigestions alkales , dans lesquelles

on a des rapports d'œufs couvés, CHAP. XXV
qui sont différentes des indigestions
acides, dans lesquelles on a des rap-
ports aigres; il faut un traitement dif-
férent dans les unes, que dans les au-
tres: par exemple, l'elixir des proprié-
tés fait avec acide, est bon dans les
indigestions alkales, au lieu que l'é-
lixir des propriétés fait avec alkali,
convient mieux dans les indigestions
qui sont avec des aigreur.

Les Généraux Romains faisoient
distribuer une portion de vinaigre à
chacun de leurs Soldats; ce qui étoit
très-propre à rafraîchir les liqueurs
du corps, échauffées, & à donner du
ressort aux fibres relâchées par la cha-
leur de l'air & par la fatigue. En gé-
néral, le vinaigre est aussi utile dans
ces cas pour les Pays chauds, que
l'eau-de-vie l'est pour les Pays froids.

Le College des Médecins de Lon-
dres a conseillé aux Seigneurs de l'A-
mirauté d'Angleterre, d'accorder à
l'équipage de chaque vaisseau une
certaine quantité de vinaigre de vin,
parce que cette liqueur tempere le
sel des alimens, & supplée au défaut
des citrons; mais il faut observer que
le vinaigre de bierre n'a ni le goût

agréable, ni la vertu de celui qui est fait avec du vin.

Vinaigre ro-
fat.

On peut rendre le vinaigre plus propre à certains usages, en y faisant infuser certaines choses; comme pour faire le vinaigre rofat, on cueille des roses à demi épanouïes, on en épluche les feuilles, & on les laisse sécher à l'ombre pendant deux ou trois jours; ensuite on en prend une once, qu'on met dans une bouteille de verre avec une chopine de fort vinaigre; on bouche bien la bouteille, & on la laisse exposée au soleil pendant une quinzaine de jours; enfin on passe le vinaigre par un linge, en pressant fortement; ensuite on filtre ce vinaigre rofat par un papier gris.

On prépare de la même façon le vinaigre d'estragon, celui de fleurs d'œillet, celui de fleurs de romarin, celui de fleurs de sauge, celui de fleurs de foucy, celui de fleurs de sureau, & celui d'ail.

Le secret des Vinaigriers de Paris pour faire le vinaigre, est de mettre dans un vaisseau long qu'ils appellent la flûte, qui contient à peu près un demi muid, du poivre long, du poivre de la Jamaïque, du gingembre,

& quatre pintes de bon vinaigre bouillant : ils y mettent aussitôt le bondon, & ils roulent continuellement ce tonneau jusqu'à ce qu'il soit refroidi; alors ils y mettent quatre pintes de la liqueur qui s'est épurée de la lie de vin, qu'ils ont enfermée dans des sacs, & qu'ils mettent ensuite à la presse. Ils roulent encore quelque tems le vaisseau, & le laissent jusqu'au lendemain, qu'ils y mettent encore de même quatre pintes de vin de lie : ce qu'ils continuent de faire jusqu'à ce que la flûte soit pleine. Ils la laissent reposer; ensuite ils en tirent le vinaigre à clair de dessus la lie, qui, séchée & brûlée, fait un noir dont on se sert pour faire les encres d'Imprimeurs. Les Vinaigriers vendent aux Foulons de chapeau le marc de la lie de vin, d'où ils ont tiré la liqueur avec laquelle ils font ce vinaigre; de sorte qu'il n'y a rien là de perdu.

Le vinaigre simple, comme est celui d'Orléans, vaut mieux dans les alimens qu'aucun des vinaigres composés: on compose aujourd'hui le vinaigre de tant de façons, que ce ne sont plus que des ragoûts aigres, qui

Vinaigre scyllitique.
 On ne doit composer le vinaigre que pour en faire un médicament, comme est le vinaigre scyllitique qu'on fait avec de l'oignon de Scylle, qu'on écaille après en avoir ôté la peau; on fait sécher ces écailles à l'ombre; on en prend une once & demie, qu'on pile avec un pilon de bois dans un mortier de pierre; ensuite on les met dans une bouteille avec une chopine de fort vinaigre; on bouche bien la bouteille, & on la laisse exposée pendant quarante jours au soleil; enfin on passe ce vinaigre en pressant fortement, & on le garde dans une bouteille bien bouchée; il ne faut pas remuer ce qui est au fond, lorsqu'on en versera.

Le vinaigre scyllitique pris en grande dose, comme une cuillerée ou une cuillerée & demie, dans un gobelet d'eau chaude, fait vomir; on le donne à la dose d'un quart de cuillerée, lorsqu'on a en vûe seulement d'exciter par les crachats des pituites glai-reuses: on joint quelquefois le vinaigre scyllitique à de l'huile d'aman-des douces; il convient bien de le donner aux asthmatiques, dans du sirop de violettes.

Un Apothicaire doit toujours avoir CHAP. XXV.
dans sa boutique du vinaigre scyllitique qui se garde tant qu'on veut. Il peut faire sur le champ dans le besoin, avec du vinaigre scyllitique, de l'oxymel scyllitique, en faisant cuire ensemble dans un vaisseau de terre, en consistance de sirop, deux parties du meilleur miel, & une partie de vinaigre scyllitique.

L'oxymel scyllitique est un remede propre à diviser les humeurs gluantes, & à ranimer les fibres affoiblies par une chaleur de fièvre lente: il est d'un grand secours pour faire cracher, lorsque les crachats sont trop gluans, & que les parties n'ont pas assez de force pour les faire sortir: il convient surtout à la suite des empyèmes & des vomiques, particulièrement lorsque le malade se plaint que ses crachats ont un mauvais goût, ce qui vient de la pourriture qui leur donne une qualité alkaline volatile; & au contraire l'oxymel scyllitique ne convient point lorsque le malade prend le lait, & lorsqu'il y a de l'acide développé dans les humeurs. La dose de l'oxymel scyllitique est une

CHAP. XXV. demie-cuillerée à café, dans trois cuillerées de ptisanne.

L'oxymel. On fait l'oxymel simple, en faisant cuire ensemble, comme un sirop, deux parties de miel blanc, & une partie de bon vinaigre. L'oximel est un bon vomitif dans certaines occasions : on en prend pour cela une bonne cuillerée dans un gobelet d'eau tiède.

Vinaigre des quatre Vo-
leurs. Il y a eu, du tems de la peste de Marseille, un vinaigre fameux, sous le nom du vinaigre des quatre Voleurs ; pour le faire, on prend des sommités fraîches de la grande & de la petite absynthe, du romarin, de la sauge, de la menthe & de la rhuë, de chaque six gros ; des fleurs de lavande sèche, une once ; de l'ail, du calamus aromaticus, de la canelle, du girofle & de la noix muscade, de chaque un gros ; le tout haché menu, ou en poudre, mettez-le dans une bouteille, & versez-y deux pintes de fort vinaigre ; bouchez bien la bouteille, & l'exposez au soleil pendant douze ou quinze jours : ensuite passez ce vinaigre en pressant fortement le marc ; filtrez-le par le papier, & y ajoutez deux gros de camphre, dissous dans l'esprit-de-vin.

Ce vinaigre est un bon préservatif CHAP. XXV.
extérieur contre le mauvais air, sur-
tout lorsqu'on craint la contagion des
maladies.

On a aussi employé intérieurement
pour cette peste, un vinaigre dont on
a appris la composition dans les In-
des; c'est pourquoi on l'a appelé *Vinaigre indien*. Vinaigre in-
dien. Pour faire ce vinai-
gre indien, il faut prendre deux tes-
ticules de bouc, nouvellement tué,
& une livre de sa peau coupée en pe-
tits morceaux, deux onces de cam-
phre, une demie-livre de thériaque,
une douzaine de gros citrons coupés
en quartiers, de la rhuë, de la sauge,
du romarin, de l'hyssope, de l'ab-
synthe, de la menthe, & de la racine
d'angélique, de chacune une demie
poignée, grossièrement coupée; des
bayes de genievre, & de la corian-
dre, de chaque deux poignées, ou
environ une demie-livre, concassées.
On fait infuser le tout pendant huit
à dix jours dans un vaisseau de terre
bien bouché, & exposé au soleil;
ensuite on distille à feu ouvert dans
une cucurbite de terre vernissée. Il
faut enfermer ce vinaigre antipesti-
lentiel dans un vaisseau de verre, &
le bien boucher.

Lorsqu'on mêle de l'eau avec le vinaigre, on en fait ce qu'on appelle oxycrat : les proportions de l'eau & du vinaigre qu'on mêle ensemble pour faire l'oxycrat, peuvent être différentes, selon les différentes circonstances où on l'emploie, & selon la force du vinaigre : on y met ordinairement trois fois autant d'eau que de vinaigre.

On peut aussi, pour faire l'oxycrat, employer des eaux distillées, comme de roses & de plantain, au lieu d'eau commune.

Le vinaigre est un acide huileux : l'esprit ardent qu'on en tire par la distillation, en est une preuve ; de sorte qu'on peut dire que le vinaigre est un savon acide, propre à débarrasser les viscères embarrassés par une lymphe épaisse & comme gommeuse : on sçait que le vinaigre sert à dissoudre les gommes pour les purifier. Il y a des Praticiens qui recommandent de faire boire du vinaigre à ceux qui sont malades d'une hydropisie ascite ; ce remède ne peut convenir dans cette maladie, que lorsqu'elle a pour cause les obstructions dont je viens de parler ; ce n'est pas un re-

mede dont je conseille l'usage.

Le vinaigre résiste à la pourriture, en détruisant l'alkalicité & la volatilité urineuse où tendent les humeurs, ce qui les dissout quelquefois; c'est pourquoi le vinaigre rallie leurs principes; en resserrant en même tems les fibres, il est astringent; c'est ce qui le rend un remede efficace dans les cas d'hémorrhagies. Lorsqu'un homme a un seignement de nez violent, & qu'il n'y a point de danger à l'arrêter, on met autour du col du malade, un mouchoir trempé dans de l'oxycrat; & lorsque l'hémorrhagie est opiniâtre, & qu'il y a à craindre pour la vie, on lui applique sur les bourses un autre mouchoir trempé de même dans le vinaigre.

Dans les pertes de sang des femmes, lorsqu'il n'y a pas de danger à arrêter la perte, on leur met sur le bas-ventre, un linge trempé dans de l'oxycrat; & il y en a qui se servent pour cela d'une pièce de fil de chanvre écrû, au lieu de linge: le chanvre a naturellement une qualité calmante que n'a pas le linge. On a vû des femmes prêtes à expirer par des pertes de sang énormes, qu'on empêchoit

de mourir, en les enveloppant jusqu'au col dans un drap imbibé d'oxycrat.

Le vinaigre n'est pas bon pour arrêter le crachement de sang, parce qu'en général les acides sont contraires à la poitrine, & font tousser.

Tout le monde connoît l'usage qu'on fait du vinaigre, mis sous le nez, pour faire revenir les personnes qui sont évanouies, ou prêtes de tomber en foiblesse. Son odeur est dans ces cas assez du goût de tout le monde.

Les acides s'opposent à la pourriture alkaline des chairs, c'est pourquoi le vinaigre est utile pour arrêter la pourriture urineuse de certains ulcères qui sont accompagnés d'une chaleur extraordinaire de la partie; mais lorsque la partie n'a pas plus de chaleur qu'elle n'en doit avoir, & que l'ulcère a une autre odeur que celle qui tire sur l'urineux, ce qu'on ne peut exprimer, & ce que comprennent cependant bien ceux qui en ont l'expérience, les acides ne conviennent point: ils rendent pâles les chairs vives, ils les refroidissent, & la chaleur naturelle y étant affoiblie, le mouvement

mouvement de dépuration, par lequel se fait la suppuration, cesse ou diminue ; ces inconvéniens sont encore plus grands, lorsqu'il s'agit de séparer les chairs mortes des vives, en même tems qu'on en arrête la pourriture : les acides diminuant la suppuration, & arrêtant le dégorgement des chairs, ne procurent point la séparation des mortes. Dans ces cas, les sels moyens conviennent mieux pour arrêter cette pourriture, & on y préfère le plus souvent le sel ammoniac, parce qu'il est de tous les sels celui qui fait le plus dégorger les chairs, parce que sa partie volatile remédie aux inconvéniens qui résulteroient du sel marin qu'il contient, qui arrête la pourriture, en fixant pour ainsi-dire les humeurs, & durcissant les chairs.

On employe le vinaigre en Pharmacie pour dissoudre & pour purifier les gommes ; c'est un des plus forts dissolvans des substances terreuses & absorbantes : on dit que Cléopâtre se servit du vinaigre pour dissoudre sa perle en présence de Marc-Antoine.

On fait un vinaigre pour les rouffeurs du visage & pour les dartres,

362 P A R T. III. C H I M I E

CHAP. XXV. avec un œuf frais qu'on met dans du vinaigre blanc: la coquille de l'œuf s'y dissout, ensuite on le creve pour le délayer dans le vinaigre; j'y fais quelquefois ajouter de l'alun.

Hyppocrate, dans son livre de l'usage des choses humides, dit que le sel qui se tire du vinaigre, quand on le laisse évaporer à un soleil bien chaud, est bon pour la galle, la lepre, les taches blanches, & surtout pour les ongles raboteuses, parce qu'il les applanit avec le tems. Il ajoute que ce sel de vinaigre guérit les veruës & l'ordure des oreilles, qu'il amollit la peau, & qu'il seroit bon à d'autres usages, si son odeur ne blefsoit, particulièrement les femmes; & enfin qu'il seroit d'un grand secours contre la goutte, s'il n'ulcéroit pas la peau. Il finit cet article, en disant que la lie de vinaigre a la même vertu, que ce sel.

Le vinaigre mêlé avec du sel commun, & du fer en limaille, fait une espece de mastic, impénétrable à l'eau.

Le vinaigre est un moyen dont les Anatomistes peuvent se servir pour découvrir certaines parties du corps,

comme sont celles du cœur. On les laisse tremper longtems dans le vinaigre qui durcit & distingue les fibres; de sorte qu'on peut les détacher mieux par ce moyen que par la cuisson, qui à la vérité rafermit aussi les fibres & les distingue, mais la cuisson les rend plus cassantes, que ne le fait le vinaigre.

CHAPITRE XXVI.

Du Vinaigre distillé.

P O U R distiller du vinaigre, emplissez les deux tiers d'une cornue de bon vinaigre de vin; placez-la dans un plat de terre sur les deux barres du fourneau; emplissez ce plat de sable, & après avoir ajusté au bec de la cornue le col d'un récipient, faites la distillation à un feu doux, jusqu'à ce que ce qui reste dans la cornue ait à peu près la consistance de sirop; alors délutez les jointures, vous trouverez dans le récipient le vinaigre distillé. CHAP. XXVI

Lorsqu'on veut avoir le vinaigre distillé plus fort, il faut recevoir à part l'eau qui vient dans le commen-

CHAP. XXVI. cement de la distillation ; il faudroit même pour l'avoir plus acide, que n'étoit le vinaigre qu'on a mis dans la cornue, en séparer aussi la partie spiritueuse qui en distille après l'eau, parce que cette partie spiritueuse qui tient de la nature de l'esprit-de-vin, adoucit l'acide du vinaigre qui distille ensuite lorsqu'on les reçoit dans un même vaisseau.

Vinaigre dul-
cifié.

J'ai dans quelques occasions employé avec succès de fort vinaigre blanc, que j'ai imaginé de dulcifier avec l'esprit-de-vin, comme on dulcifie les esprits acides minéraux.

Par la distillation du vinaigre, il vient d'abord une eau insipide, ensuite une eau un peu aigre, un peu d'esprit, & enfin ce qu'on appelle le vinaigre distillé. Si on continuë la distillation, il vient une huile ; & si on calcine ce qui reste dans la cornue, on en tire un alkali de tartre. Si on distille seulement jusqu'à ce que ce qui reste soit d'une consistance mielleuse, & qu'on le laisse refroidir, on trouvera sous cette matiere des cristaux de la nature de tartre.

On ne sçait pas bien pourquoi on fait le vinaigre distillé ; car si c'est

pour l'avoir plus fort, on se trompe; CHAP. XXVI
 ce qu'on conçoit par ce que je viens
 de dire; si c'est pour l'avoir plus agréa-
 ble, c'est une autre erreur: il faut
 même donner beaucoup de soin à
 gouverner le feu, pour que le vinaig-
 re distillé n'ait pas le goût d'em-
 pyreume; si on distille le vinaigre pour
 l'avoir clair & blanc, il n'y a qu'à
 avoir de bon vinaigre blanc d'Or-
 léans, & le filtrer: un bon vinaigre
 blanc naturel, qui n'a point passé par
 le feu, est meilleur en général qu'un
 vinaigre distillé.

Il y en a qui ajoutent quelquefois
 au vinaigre, avant que de le distiller,
 un peu de sel ammoniac, qui forti-
 fie, pour ainsi dire, & aiguise l'aci-
 dité du vinaigre.

On peut employer un moyen na-
 turel de rendre le vinaigre plus fort; Vinaigre con-
centré par la
gelée.
 c'est une concentration du vinaigre
 par la gelée: si on expose du vinaigre
 à l'air pendant une forte gelée, il
 s'y forme une glace, qui est la partie
 aqueuse du vinaigre, & on en peut
 aussi séparer la partie la plus acide
 qui n'est point gelée.

Pour avoir un vinaigre plus acide, Vinaigre ra-
dical.
 il faut en faire ce qu'on appelle le vi-

CHAP. XXVI. naigre radical. On prépare le vinaigre radical, en versant du vinaigre sur du verdet en poudre, assez pour l'humecter; ensuite on fait sécher ce verdet, puis on l'humecte de nouveau, & on le fait resécher, ce qu'on répète plusieurs fois; & plus on le réitere de fois, plus le vinaigre radical est acide. Enfin, après avoir fait sécher la dernière fois le verdet, on le met dans une cornuë qu'on place dans un fourneau à feu nud; on fait peu de feu d'abord, pour faire distiller l'eau qu'on rejette; ensuite on augmente le feu pour faire distiller dans le récipient l'acide du vinaigre qui étoit concentré dans le verdet, & avec lequel il faisoit une espece de vitriol bleu, ou cuivreux.

Il y en a qui avec Sthahl estiment beaucoup les pénétrations des métaux par le vinaigre. Isaac le Hollandois dit dans son traité des sels & des huiles des métaux: » En un mot; » mon fils, il faut que vous sçachiez » que les esprits du vinaigre sont de » toutes façons les plus subtils. . . . » ils se fixent aisément dans les choses » auxquelles ils sont joints. *Breviter, mi fili, scias spiritus aceti, omnium in*

*toto modo esse subtilissimos facile
figuntur apud res illas quibus jun-*
guntur.

Respour, dans son petit Traité,
intitulé, *le Retour d'Hermes*, fait dire
à Hermes, que les choses les plus
aigres deviennent douces par artifi-
ce; que le vinaigre commun con-
tient en soi une douceur admirable, &
qu'on l'en peut extraire, en le faisant
distiller tant que les feces demeurent
au fond, lesquelles étant desséchées
de leur flegme, à lente chaleur, doi-
vent être exposées à l'air tant qu'el-
les se mettent en partie en huile, qu'il
faut filtrer, puis congeler en un sel
fort & doux, qui a la vertu de corri-
ger les vins gâtés & les eaux puan-
tes.

CHAPITRE XXVII.

Du Vin Emétique.

POUR faire le vin émétique, met-
tez dans un matras une once de
saffran des métaux, & une once de
verre d'antimoine concassé; versez

C H A P.
XXVII.

Q iv

368 PART. III. CHIMIE

CHAP.
XAVII.

dessus une pinte de bon vin blanc ; bouchez bien le matras ; & le mettez au soleil ou sur les cendres chaudes , ou sur un bain de sable qui n'ait que la chaleur du fumier ; laissez le tout dans cet état pendant vingt-quatre heures , remuant quelquefois le matras entre les mains.

Ensuite filtrez-en à peu près la moitié ; c'est le vin émétique qu'il faut filtrer une seconde fois , ou bien il faut avoir mis un double papier pour le filtrer , afin qu'il ne s'échappe pas quelques petites parties du safran des métaux ou du verre d'antimoine , ce qui pourroit causer de fâcheux accidens à ceux qui prendroient le vin émétique.

Vin émétique trouble.

On verse par inclination le reste du vin qui est dans le matras ; c'est ce qu'on appelle vin émétique-trouble.

On garde ce qui reste dans le matras , pour s'en servir à faire encore dans le besoin du vin émétique après l'avoir fait sécher , & après l'avoir mis en poudre , plus fine chaque fois.

Vertus.

L'usage du vin émétique est à estimer dans bien des cas , comme dans ceux de léthargie , d'apoplexie & d'engourdissement , surtout lorsqu'il faut

faire vomir, & que l'émétique ordinaire n'a point cet effet. Le vin émétique est à préférer à tous autres remèdes vomitifs, lorsqu'en même tems qu'il faut évacuer, on a besoin d'être ranimé, & de prendre quelque chose de spiritueux & de cordial; c'est pourquoi il est bon d'en mettre quelquefois un peu dans les médecines ordinaires, pour ceux qui ne digèrent pas bien les médecines, c'est souvent une bonne pratique de donner avec les médecines, quelque chose de cordial.

Le vin émétique n'est pas autant en usage qu'il le feroit, s'il étoit partout bien préparé, & uniformément. Les uns le font avec le verre d'antimoine, les autres prennent pour cela le foye, & le plus grand nombre y employe le saffran des métaux. Il y en a qui se servent de vin d'Espagne, au lieu de vin blanc de France.

On differe encore plus dans les proportions du vin & de ces préparations d'antimoine; les uns n'en mettent qu'une once dans chaque pinte de vin, & d'autres en mettent jusqu'à quatre. La Pharmacopée de Paris prescrit quatre onces de saffran des

métaux pour une pinte de vin blanc ,
& celle de Berlin une once seule-
ment.

De ces différences dans les prépa-
rations du vin émétique , naissent les
différences par rapport aux doses de
ce remède ; il y a des Auteurs qui ne
le prescrivent qu'à la dose d'un scru-
pule ; & d'autres recommandent d'en
faire prendre jusqu'à trois onces , par
la bouche , même dans les cas ordi-
naires.

Il seroit fort utile pour le Public &
pour les Médecins , qu'on fit partout
le vin émétique de la même façon ,
comme on fait le tartre émétique ;
l'usage en seroit plus seur pour les
Médecins & pour les Malades.

Il est avantageux que le vin soit fort
émétique , pour pouvoir être donné
en petite dose , parce qu'on a plus be-
soin de faire vuider , & de ranimer par
le vomitif , que par le spiritueux ; d'ail-
leurs il y auroit souvent de l'inconvé-
nient à faire prendre une certaine
quantité de vin aux Malades : c'est
pourquoi il est bon d'employer le
verre d'Antimoine dans la prépara-
tion du vin émétique , parce que le
verre d'Antimoine est plus émétique

que ne l'est le safran des métaux; mais le safran des métaux ayant aussi la propriété de corriger la qualité des humeurs & de les porter par la transpiration, il est à propos de le faire entrer dans la composition du vin émétique, comme il entre dans celle du tartre émétique. Le vin & le tartre émétique seront également composés de verre d'Antimoine & de safran des métaux: dans l'un, le vin tiendra lieu du tartre; & dans l'autre, le tartre tiendra lieu du vin: ce seront deux émétiques semblables, si ce n'est que l'un est en forme sèche & saline, & l'autre en forme liquide & spiritueuse. Et enfin on fera seur de l'un comme on est seur de l'autre, lorsqu'on préparera uniformément l'un comme l'autre.

Cette uniformité dans la préparation des remèdes seroit fort à désirer; c'est pourquoi à Londres il y a un lieu public où l'on compose les principaux médicamens, que les Médecins ordonnent le plus ordinairement pour la guérison de leurs malades, comme on compose publiquement à Paris la Thériaque.

La dose du vin émétique préparé comme le tartre émétique, est depuis

trois gros jusqu'à une once : il y a des gens robustes & difficiles à émouvoir, & des cas extraordinaires, comme sont ceux de léthargie & d'apoplexie, pour lesquels on augmente extraordinairement la dose.

La façon la plus seure de donner le vin émétique, c'est d'en faire prendre la dose qu'on juge nécessaire, en deux ou trois prises à une heure & demie de distance l'une de l'autre, observant, si les effets de la première & de la seconde prise étoient assez considérables, de ne pas faire prendre le reste. On fait boire de l'eau tiède trois quarts d'heure après chaque prise, & chaque fois qu'on fait des efforts inutiles pour vomir, ou chaque fois qu'on va à la selle. On ne donne point de bouillon entre les prises, mais seulement une heure & demie après la dernière prise. *Voyez le Chapitre du Tartre émétique.*

On ne met qu'un gros de vin émétique dans une Médecine pour l'animer, & on en donne jusqu'à deux onces & demie dans un lavement ; & même on emploie le vin émétique trouble pour les lavemens, au lieu qu'on se sert du vin émétique filtré, pour

prendre par la bouche, si ce n'est dans des cas désespérés où tous les remèdes sont sans effet, alors on peut faire prendre le vin émétique trouble, même par la bouche.

Le vin émétique est d'un bon usage dans les Armées & dans les Hôpitaux, parce que le même verre d'antimoine, & le même safran des métaux, peuvent donner plusieurs fois la vertu émétique; après quoi il faut les calciner, & ils servent tout de nouveau. Il ne faut pas croire que la propriété qu'ont ces préparations d'Antimoine, de rendre le vin émétique, cesse tout d'un coup: elle va en diminuant: elles peuvent donner les premières fois la vertu émétique à une plus grande quantité de vin, que les dernières fois, parce qu'il s'y forme une espèce d'incrustation.

Le vin émétique est bon pour les yeux: on sçait que le vin y est fort bon en général: l'Antimoine crud, le safran des métaux & le verre d'Antimoine sont naturellement salutaires aux yeux, de sorte que le vin émétique est un remède convenable pour fortifier la vûe & soulager les yeux dans plusieurs maladies de cet organe.

CHAPITRE XXVIII.

*Collyre de Lanfranc.*CHAP.
XXVIII.

POUR faire le Collyre de Lanfranc ; prenez de l'aloës & de la myrrhe en poudre , de chacun deux scrupules ; versez-y un peu de vin en broyant ; ajoutez-y un gros de verdet & deux gros d'orpiment ; faites du tout une espece de pâte que vous broyerez ; versez-y peu à peu une chopine de vin blanc ; & ajoutez y des eaux distillées de plantain & de roses , de chaque trois onces. Enfermez ce collyre dans une bouteille que vous secourez chaque fois que vous en prendrez.

Ce collyre est efficace pour la guérison des ulceres des yeux , pour ceux des paupieres & de la cornée : on en douche l'œil , trois ou quatre fois par jour ; on y laisse dessus la petite compresse avec laquelle on l'a baigné ; & on met par-dessus une autre compresse sèche ; on imbibe quelquefois un peu cette compresse , avec de l'eau

rose seulement , ou avec de l'eau de plantain & un peu d'eau-de-vie. Ce traitement doit être fait différemment, selon le différent degré de la maladie de l'œil.

On se sert utilement du collyre de lanfranc pour les maux de gorge qui sont avec ulcération , & pour les ulcères scorbutiques de la bouche. On panse souvent la bouche des enfans , affectée de ces ulcères , avec un petit linge attaché au bout d'un petit bâtonnet , en forme de pinceau , qu'on met dans la fiole où est le collyre.

On mêle quelquefois ce collyre avec du miel rosat. Il est d'un grand usage pour les ulcères qui se forment dans la bouche des vérolés pendant la salivation. Ces malades doivent toujours se laver la bouche avec de l'eau de guimauve , avant que de boire , soit du bouillon , soit de la ptisanne ; & il faut qu'ils portent souvent du collyre sur les parties de la bouche qui leur font douleur , parce qu'il y a ulcération : par ce moyen , on prévient la chute des dents & la corrosion des muscles , qui est suivie de brides , qui empêchent les mouvemens de la mâchoire ; ce sont les accidens

auxquels sont exposés ceux qui salivant par l'usage du mercure, n'ont pas pansé ces ulcères avec le collyre de lanfranc, & qui ne se sont pas lavé la bouche assez souvent avec de l'eau de guimauve : lorsqu'il y a une grande puanteur de la bouche, ils doivent se la laver avec de l'eau & un peu d'esprit-de-vin ; il faut aussi suspendre à propos l'usage du mercure, & entretenir le ventre libre, & purger suffisamment. Voyez dans le second Tome, le Chapitre de l'usage du Mercure dans les maladies vénériennes.

Le collyre de lanfranc peut aussi être employé utilement, pour le pansement des ulcères des autres parties du corps, sur-tout si ces ulcères sont vénériens, & qu'il soit besoin de les nettoyer & d'empêcher qu'ils ne s'étendent : il faut laver ces ulcères, deux fois le jour, avec ce collyre, & appliquer dessus un plumaceau avec du suppuratif ; & si l'ulcère est vénérien, on mêle au suppuratif, du mercure doux en poudre, ou du précipité rouge, s'il y a des chairs qu'il faut consumer plus promptement que par une suppuration ordinaire ; & on

couvre le tout d'un morceau de linge, sur lequel on a étendu un peu de diachylon. Il faut outre cela purger souvent, & observer un régime sobre & doux.

CHAPITRE XXIX.

De l'Eau-de-vie.

LE vin donne par la distillation une liqueur dont les vertus connues par une longue expérience, lui ont mérité le nom d'Eau-de-vie. Pour faire de l'eau-de-vie, on emplit la moitié d'une cucurbite, de vin qui soit fait, & qui cependant ne soit pas trop meur. On couvre la cucurbite de son chapiteau, & on place l'alambic dans un fourneau, à feu nud; on ajuste un récipient au bec de l'alambic; & les jointures luttées, on fait la distillation d'environ la cinquième partie du vin qu'on a employé, plus ou moins, selon la qualité du vin; c'est-à-dire, on distille de l'eau-de-vie, jusqu'à ce que ce qui distille n'en ait plus le goût; alors on

CHAP.
XXIX.

change de récipient , & on continue la distillation , jusqu'à ce que la liqueur qui distille , commence à avoir une odeur de feu , ou d'empyreume. Alors on cesse la distillation, on vuide la cucurbite , on y remet du vin , auquel on ajuste la liqueur qui a distillé en second lieu ; ensuite on en fait la distillation de la façon que je viens de l'expliquer , gardant toujours la seconde eau , pour verser sur le vin chaque fois qu'on en distille pour faire l'eau-de-vie.

Il faut que le chapiteau de l'alambic soit avec son réfrigérant , & il faut avoir soin d'y renouveler l'eau , à mesure qu'elle s'y échauffe ; & si on faisoit la distillation du vin dans un alambic de verre sans réfrigérant , il faudroit avoir soin de mettre de tems en tems sur le chapiteau un linge mouillé d'eau froide.

On peut distiller ainsi de l'eau-de-vie , de toutes sortes de liqueurs spiritueuses , comme du cidre , de la biere , & des grains fermentés ; on peut aussi tirer de l'eau-de-vie du marc des raisins , lorsqu'il a fermenté assez pour avoir une odeur vineuse. On peut aussi tirer de l'eau-de-vie ,

de la mélasse, qui est un sucre qui ne peut se cristalliser en pains ; on en met une livre dans dix-huit pintes d'eau avec un peu de levûre de biere, pour en hâter la fermentation : il s'en forme une liqueur vineuse, dont on fait la distillation. Il n'en faut tirer qu'une huitième partie d'eau-de-vie ; cette eau-de-vie est bonne pour les Vernisseurs.

Si on garde long-tems ce qui reste de cette distillation, il s'aigrit & il s'en fait un vinaigre assez fort, sur lequel il se forme une espece de peau, qui séchée au Soleil, devient extrêmement dure.

Pour distiller à propos l'eau-de-vie, il ne faut pas employer un feu trop fort, mais il ne le faut pas trop foible non plus, même dans le commencement de la distillation : il y a en cela un point à prendre, que l'usage apprend.

Ce qui reste dans la cucurbite après la distillation de l'eau-de-vie du vin, a un goût aigre de verjus. J'ai souvent vû nager des larmes d'huile sur cette liqueur qui reste dans la cucurbite après la distillation du vin en eau-de-vie ; c'est ce qu'on nomme

Huile de vin. L'huile de vin est fort connue, & en usage en Allemagne; cette huile est efficace pour fortifier les nerfs; elle a une mauvaise odeur, & un goût très-désagréable; ce mauvais goût de l'huile de vin n'est point une odeur de feu, une odeur d'empyreume, c'est une espece d'odeur de fromage pourri.

Le vin & tout ce qui lui appartient par quelqu'endroit, comme est le moust, l'eau-de-vie, l'esprit-de-vin, le vinaigre, la lie, le tartre, contiennent de cette huile, qui est recherchée par quelques Médecins Chimistes, comme un remede propre à rétablir les convalescents. Dippel connu par la découverte du bleu de Prusse, par l'huile de corne de cerf rectifiée, & par d'autres belles expériences Chimiques, attribue à l'huile du vin une grande vertu cordiale.

Si on prend du moust nouvellement exprimé du raisin, & qu'après l'avoir filtré, on en fasse évaporer une partie à feu doux, après avoir été laissé quelque tems dans un lieu sec & frais, il s'y formera quelques cristaux qui auront un goût légèrement acide, & il nagera sur la liqueur une

matiere huileuse d'un goût agréable.

Le résidu de la distillation du vin mêlé avec de l'eau commune , ou celle qu'on en a tirée & distillée de nouveau , fournit une huile claire ; l'eau-de-vie laisse aussi un résidu après la distillation de l'esprit-de-vin , qui mêlé avec de l'eau , donne une huile, comme fait le résidu du vin. Kunkel rectifiant de l'esprit-de-vin , par trois distillations , & y ajoutant de l'eau à chaque distillation , a trouvé enfin des gouttes d'huile sur ce qui restoit dans la cucurbite.

Si on met de l'esprit-de-vin avec quatre ou cinq fois autant d'eau , dans un matras à long col , de sorte que le matras, soit plein jusqu'à la moitié du col , & qu'on le laisse long-tems débouché dans un lieu frais , alors les parties huileuses de l'esprit-de-vin s'en détachent peu-à-peu , & nagent sur la liqueur.

Lorsqu'on fait la distillation de la liqueur anodine d'Hofman , il vient une huile , qui est une huile de vin pénétrée de l'acide du vitriol.

Kunkel & d'autres ont tiré par la distillation , une huile du sel de Saturne fait avec le vinaigre : cette huile vient sur-tout du vinaigre.

La lie de certains vins est ce qui donne le plus d'huile , quand après en avoir tiré ce qu'il peut fournir d'eau-de-vie , on verse dessus beaucoup d'eau , & qu'on distille de nouveau.

Il y a une façon singulière & inconnue de tirer l'huile du tartre ; il faut mettre peu-à-peu du tartre crud avec de l'huile de tartre faite par défaut ; lorsque cette huile alkaline du tartre est assez chargée , de l'acide du tartre crud , il se forme à la surface de ce mélange une liqueur noire ; alors il faut verser le tout dans de l'eau , & en faire la distillation très-doucement : il distillera d'abord un peu d'esprit-de-vin , puis une huile jaune qu'on peut rectifier , pour l'avoir claire.

Guidon faisoit son essence de vin en faisant distiller du vin jusqu'en consistance mielleuse ; ensuite il re-versoit sur ce résidu ce qui en avoit distillé , & il mettoit le tout en digestion pendant six semaines ; il se formoit à la surface une huile verte. Il paroît que cette préparation étoit d'après celle de Paracelse , qui faisoit digérer du vin pendant deux mois dans du fumier de cheval ; par ce moyen il

se formoit à la surface du vin une huile , & ce qui étoit deffous avoit perdu sa qualité , sur-tout par la séparation de cette huile ; c'est principalement cette huile qui entre dans la composition de l'esprit-de-vin ; plus l'esprit-de-vin est naturellement huileux , plus il est inflammable , & meilleur il est.

Il y a des précautions à prendre dans la distillation de l'eau-de-vie , comme dans toutes les opérations ; quelquefois on ne peut tirer que peu d'eau-de-vie du même vin , dont on en a beaucoup tiré , quoiqu'il semble qu'on ait operé de même ; j'ai vû quelquefois que de remuer seulement la cucurbite sur le fourneau , faisoit cesser la distillation : il faut faire attention à ne pas ébranler l'alambic , lorsqu'on change de récipient.

On peut avoir l'esprit du vin ou l'eau-de-vie par le froid , c'est-à-dire par la gelée : la partie aqueuse du vin se gèle , & la partie spiritueuse reste fluide. Paracelse dit que cette partie spiritueuse du vin n'est point un esprit ordinaire , une eau ardente : il l'appelloit *Essentia vini* , *vinum essatum* , *alkool* , & *archidox*. Il faut

remarquer que Paracelse, pour tirer cet esprit du vin, mettoit le vin dans des vaisseaux bien bouchés, en digestion, avant que de le mettre à la gelée.

Si on a de mauvaise eau-de-vie de cidre ou de biere, & si on a de l'eau-de-vie qui ait contracté quelque mauvais goût ou quelque mauvaise odeur, on peut les corriger, en les noyant pour ainsi dire, dans une grande quantité d'eau, & les distillant, ce qu'on réitere, jusqu'à ce qu'on ait de bonne eau-de-vie.

L'eau-de-vie est d'une grande utilité en Médecine, plutôt pour l'extérieur que pour l'intérieur; il y a eu cependant des hydropiques qui se sont guéris par un usage modéré, mais journalier de l'eau-de-vie; ces hydropiques étoient vraisemblablement causées moins par la mauvaise qualité des humeurs qui fissent des obstructions, que par l'appauvrissement des liqueurs du corps, & par la foiblesse de ses fibres.

J'ai aussi vû des personnes qui lorsqu'elles étoient tombées en défaillance avec quelques mouvemens convulsifs, n'en revenoient point par l'eau
des

des Carmes , ni par l'eau Impériale , & qu'une cuillerée d'eau-de-vie commune rétablissoit dans l'état naturel.

L'usage extérieur de l'eau-de-vie est bien plus général que n'est l'intérieur : tout le monde connoît l'usage qu'on fait extérieurement de l'eau-de-vie : je ferai seulement observer qu'il ne faut pas employer pour les playes , d'autre eau-de-vie que de l'eau-de-vie de vin. Je ne pense pas comme Ludovic , qui dit, *Dissert. de select. remed. in genere* , qu'on peut se servir de l'eau-de-vie de grain : lorsqu'il s'agit de remedes , soit pour prendre intérieurement , soit pour appliquer extérieurement ; le sentiment de Ludovic sur cela est à rejeter : il ne faut employer que l'eau-de-vie de vin pour la santé. En général, il faut toujours choisir ce qu'il y a de meilleur , en fait de remedes , soit pour prendre intérieurement , soit pour appliquer extérieurement.

Il n'y a que pour les préparations anatomiques qu'on doit préférer l'eau-de-vie de grain à l'eau-de-vie de vin : l'eau-de-vie de vin est sujette à brunir ces préparations , au lieu que

l'eau-de-vie tirée de la biere conserve sa transparence. Lorsqu'on veut conserver une pièce Anatomique , il faut d'abord la laver dans de l'eau , jusqu'à ce que l'eau en sorte claire ; ensuite on la lave dans de l'eau-de-vie de vin , pour en ôter toute l'eau ; enfin on la met dans de l'eau-de-vie de biere , dans un vaisseau qu'on bouche bien. Il faut auparavant y faire fondre un peu de sucre candi , qui rend sensible la couleur naturelle des chairs : il y en a qui y mettent de l'alun , qui, comme je l'ai dit , clarifie les liqueurs. J'ai envie d'éprouver à y mettre du nitre , qui est le sel qui en général donne le plus de couleur aux choses ce qui l'a fait nommer en Chimie , le sel teignant. *V. p. 209.*

On employe souvent pour l'extérieur l'eau-de-vie camphrée , qui se prépare fort aisément. On dissout du camphre dans l'eau-de-vie , plus ou moins , selon que la partie pour laquelle on destine l'eau-de-vie camphrée , est plus ou moins douloureuse & membraneuse, ou nerveuse : on fait ordinairement l'eau-de-vie camphrée, avec deux gros de camphre qu'on dissout dans une chopine d'eau-de-vie.

On fait quelquefois fondre dans l'eau-de-vie, du sel ammoniac, au lieu de camphre, lorsqu'il s'agit de résoudre plus vivement, comme pour certaines enflures, &c.

Si on fait une dissolution de Perles orientales ou de nacre de Perles, par de bon vinaigre blanc, ou par du vinaigre distillé à propos, & qu'ensuite on laisse la dissolution quelque tems à la cave, exposée à l'humidité de l'air, cette dissolution est adoucie, & quelques gouttes mises dans de l'eau-de-vie, l'épaississent comme du beurre.

CHAPITRE XXX.

De l'Esprit-de-vin.

IL y a des Médecins & des Apoticaire CHAP. XXX qui confondent ces noms, *Eau-de-vie* & *Esprit-de-vin*, les prenant indifféremment l'un pour l'autre. Dans les pays du cidre, on croit communément que la différence qu'il y a entre l'eau-de-vie & l'esprit-de-vin, est que l'eau-de-vie se tire du cidre ou du poiré, & que l'esprit-de-vin vient

CHAP. XXX. du vin ; mais c'est une erreur : on dit eau-de-vie de vin , comme on dit eau-de-vie de cidre ou de biere , &c. Pour rechercher la chose dans son origine , eau-de-vie & esprit-de-vin étoient la même chose : l'esprit ardent qu'on retiroit du vin par la distillation , comme on en retire du génievre , se nommoit esprit-de-vin , comme on dit esprit de génievre , de cochlearia , &c. Les grandes qualités que l'expérience fit trouver dans l'esprit distillé du vin , lui fit donner le nom d'eau-de-vie ; ce nom est resté à la liqueur qu'on distille immédiatement du vin ; & on donne le nom d'esprit-de-vin à la liqueur qu'on tire de l'eau-de-vie. Quand on redistille l'esprit-de-vin , la liqueur qu'on en tire est l'esprit-de-vin rectifié ; & lorsqu'on redistille l'esprit-de-vin rectifié , on a un alkool , que Basyle Valentin appelle , eau ardente.

Pour faire l'esprit-de-vin , emplissez à demi d'eau-de-vie la cucurbite d'un alambic qui soit haut , & distillez au bain - marie environ la moitié de la liqueur que vous avez mise dans la cucurbite ; vous aurez l'esprit-de-vin dans le récipient,

Lorsqu'on veut faire l'esprit-de-vin CHAP. XXX. rectifié, on distille de même la moitié de l'esprit-de-vin ; & pour avoir un esprit-de-vin alkool, il faut distiller la moitié de l'esprit-de-vin rectifié.

Ces distillations doivent se faire par un feu très-doux ; c'est pourquoi il est plus commode d'employer, pour les faire, les bains ; & le bain-marie est celui qui y convient le mieux.

La distillation de l'esprit-de-vin a cette incommodité, c'est qu'il pénètre les luts dont on se sert pour boucher les jointures des vaisseaux ; c'est pourquoi quand on travaille à cette distillation, sur-tout lorsqu'on délute les vaisseaux, il faut prendre garde à ne pas en approcher imprudemment la lumière, parce que le feu y prendroit, & si on avoit eu le malheur de renverser sur soi de l'esprit-de-vin, & que le feu y prît, on risqueroit de se bruler vif ; ce que j'ai vû arriver à un Distillateur, qui avoit répandu sur lui beaucoup d'esprit-de-vin : il n'eut pas assez de présence d'esprit pour prendre un linge, le mouiller & s'en envelopper ; on l'en enveloppa, mais il avoit presque toute la peau de son

CHAP. XXX. corps brûlée, il mourut dans la journée.

Plus l'esprit-de-vin a été exposé au feu , meilleur il est ; c'est pourquoi lorsqu'on distille en grande quantité de l'esprit-de-vin , la meilleure façon, c'est d'emplir avec de l'eau-de-vie les deux tiers de la cucurbite d'un grand alambic , & de distiller à feu nud , jusqu'à ce qu'il vienne une liqueur qui ne soit point inflammable. Il faut redistiller de même une seconde fois l'esprit-de-vin qu'on a ainsi tiré ; ensuite mettre dans le serpentin l'esprit-de-vin qu'on aura retiré , & distiller bouteille à bouteille , afin que s'il venoit trop foible , il n'y eût qu'une bouteille à rectifier. Il faut continuer la distillation , tant que ce qui distille étant mis dans une cuilliere , ne laisse point d'humidité dans la cuilliere , après y avoir mis le feu.

En distillant ainsi l'esprit-de-vin , deux pintes d'eau-de-vie donnent communément plus d'une pinte d'esprit-de-vin.

Il y a bien des façons de s'assurer de la bonté de l'esprit-de-vin : on met dans une cuilliere de la poudre à canon , on verse dessus l'esprit-de-vin qu'on veut éprouver , & on y met le

feu ; si après que l'esprit-de-vin est consumé , la poudre s'enflamme , on est sûr que l'esprit-de-vin n'a pas trop d'eau.

On peut aussi pour éprouver l'esprit-de-vin , y tremper un morceau de sucre , & y mettre le feu. L'esprit-de-vin doit être réputé bon , si non-seulement tout l'esprit-de-vin se consume, mais même , si le sucre brûle aussi. Au reste il y a de bons esprits-de-vin de différentes forces, qui soutiennent différentes épreuves : on trempe du coton, ou du linge dans les esprits-de-vin , il y a des esprits-de-vin , qui étant enflammés , brûlent le coton ou le linge ; il y en a qui laissent seulement le linge sec , d'autres enfin le laissent mouillé , plus ou moins.

Plus l'esprit-de-vin est rectifié , moins il contient d'eau ; c'est pourquoi il y en a qui cherchent à le rectifier par le moyen d'un sel alkali , qui absorbant la partie la plus aqueuse de l'esprit-de-vin , tout le reste est plus huileux & plus spiritueux ; c'est une espece de concentration. On se sert ordinairement pour cela de l'alkali du tartre , & on appelle l'esprit-de-vin

CHAP. XXX. rectifié par le moyen du tartre, *Espirit-de-vin tartarisé.*

Il ne faut pas confondre l'esprit-de-vin tartarisé avec la teinture de tartre ; il y a une grande différence de l'un à l'autre. Pour faire la teinture de tartre, on fait bien chauffer le tartre, & on y verse l'esprit-de-vin ; ensuite on fait digérer au bain-marie dans des vaisseaux clos ; enfin on en fait la distillation, jusqu'à ce que ce qui reste dans la cucurbite ait une couleur jaune tirant sur le rouge ; alors on verse la teinture sur un filtre. Au lieu que pour faire l'esprit-de-vin tartarisé, on met moins d'alkali de tartre : on ne met qu'une partie de tartre bien sec sur sept à huit parties d'esprit-de-vin ; on mêle bien le tartre avec l'esprit-de-vin, on laisse le tout pendant la nuit dans un lieu chaud : le tartre se dépose au fond avec l'eau ; on penche le vaisseau pour verser la liqueur spiritueuse qui est claire, & on la fait distiller au bain-marie. Cet esprit-de-vin tartarisé n'a point de couleur, comme la teinture de tartre : lorsqu'on ne distille pas l'esprit-de-vin tartarisé, & qu'en penchant le vaisseau on laisse

échapper de la dissolution du tartre CHIAP. XXX. par l'eau , qui est au fond , on voit l'esprit-de-vin tartarisé , partagé en deux parties distinctes , dont l'une qui est l'inférieure est blanche & moins transparente que la supérieure qui n'a point de couleur.

La plûpart des Pharmaciens reconnoissent que l'esprit-de-vin ne devient pas plus fort par la rectification sur l'alkali du tartre ; quelques - uns même pensent que l'alkali du tartre affoiblit l'esprit-de-vin , ce qui peut bien être, parce qu'il y a lieu de croire que l'esprit-de-vin se décompose par les sels alkalis : cependant on préfere communément l'esprit-de-vin tartarisé à l'esprit-de-vin rectifié à l'ordinaire , pour les dissolutions des métaux. Pour moi j'aime mieux me servir de bon esprit-de-vin rectifié à l'ordinaire , dans lequel je fais mettre quelquefois un peu de sel ammoniac , ou de liqueur de nitre fixé , ou de liqueur de nitre alkali , ou bien je fais fondre avec l'alkali du tartre , la matière métallique dont je me propose de tirer une teinture par l'esprit-de-vin ; j'y ai aussi , dans certains cas ,

CHAP. XXX. employé un alkali volatil , que j'ai mêlé dans l'esprit-de-vin.

Il faut remarquer que les alkalis donnent une bonne odeur à l'esprit-de-vin , ou que l'esprit-de-vin donne une bonne odeur aux alkalis , comme aux acides ; c'est pourquoi il est bon d'adoucir par l'esprit-de-vin les compositions Chimiques faites par les acides ou par les alkalis , lorsqu'on ne veut pas les avoir corrosives.

On peut aussi faire la rectification de l'esprit-de-vin sans feu , par la machine du vuide : il faut mettre dans une cornuë de l'esprit-de-vin , la placer dans la machine du vuide , & y ajuster un récipient , sans lutter les jointures de ces vaisseaux ; après avoir pompé l'air , l'esprit-de-vin le plus spiritueux distille dans le récipient.

L'esprit-de-vin distillé par la machine du vuide , n'est pas la même chose que celui qui est distillé par le feu ; il ressemble plus à celui qu'on fait par la concentration à la gelée.

Il y en a qui , pour rectifier l'esprit-de-vin , bouchent le col de la cucurbitre avec une éponge fine , & après y avoir ajusté l'autre pièce de l'a-

lambic, font la distillation à l'ordinaire. CHAP. XXXI

Pour faire la quintessence de Basyle Valentin, il faut prendre son eau ardente, c'est-à-dire l'esprit-de-vin rectifié jusqu'à sept fois, ensuite le mettre dans un Pelican, ou dans un alambic sans récipient & construit d'une pièce, ou dans des vaisseaux de rencontre, de façon que ce qui s'élève en haut, redistille en bas. On fait distiller ainsi doucement par une chaleur douce, pendant six semaines ou deux mois; l'esprit-de-vin prend par ce moyen une odeur très-agréable, & il se dépose au fond du vaisseau un peu de matiere blanche, dont il faut séparer la quintessence.

Cette opération prouve que l'esprit-de-vin n'est pas tout formé dans l'eau-de-vie, comme l'eau-de-vie n'est pas toute formée dans le vin. La distillation de l'esprit-de-vin n'en est pas une simple séparation; cet esprit se forme par la chaleur qui combine les principes qui le composent; & l'esprit-de-vin est différent selon que le feu a plus ou moins long-tems, & plus ou moins fortement agi dans cette production de l'esprit-de-vin. On vante la quin-

CHAP. XXX. essence de Basyle Valentin, sur-tout par son odeur.

L'esprit-de-vin a des qualités toutes différentes de celles de l'eau-de-vie, comme l'eau-de-vie a des qualités toutes différentes de celles du vin, c'est-à-dire les qualités de l'un & de l'autre ne different pas par le plus ou par le moins de force. L'eau-de-vie affoiblie, au point de n'être pas plus forte que le vin, a des qualités différentes du vin auquel elle est comparée; & l'esprit-de-vin affoibli au point de l'eau-de-vie par le mélange de l'eau commune, a des qualités différentes de l'eau-de-vie, quoiqu'on ait tiré l'esprit-de-vin de l'eau-de-vie en le séparant de la partie aqueuse, parce que le feu en séparant les principes les plus volatils de l'eau-de-vie, de la partie la plus aqueuse, combine ces principes ensemble, & de cette combinaison résulte l'esprit-de-vin. C'est pourquoi j'ai dit plus haut, que l'esprit-de-vin fait par la concentration à la gelée, de même que celui distillé par la machine pneumatique, & celui qui est rectifié par les alkalis, ne sont point semblables à l'esprit-de-vin distillé à l'ordinaire, & ne le valent pas.

Pour rectifier de l'esprit-de-vin, il faut le jeter dans de l'eau, & ensuite en faire la distillation ; cette méthode est de Kunkel : il le rectifioit ainsi plusieurs fois, & le jettoit toujours sur de nouvelle eau commune ; il prétendoit tirer par ce moyen tout ce qui a mauvaise odeur dans l'esprit-de-vin, ou plutôt tout ce qui n'y a pas bonne odeur ; il prétendoit que l'esprit-de-vin consiste sur-tout dans une huile aromatique : c'est pōurquoi je fais ajouter de l'huile essentielle aromatique à l'esprit-de-vin, avant que de l'employer à certaines opérations, comme à la dulcification des acides minéraux.

La méthode de Kunkel pour rectifier l'esprit-de-vin, vaut mieux que celle de Raymond - Lulle, qui employoit pour cela la chaux ; l'esprit-de-vin est presque détruit à la troisième ou à la quatrième distillation sur la chaux, & il est tout-à-fait décomposé à la cinquième ou sixième. L'esprit-de-vin ne se décompose pas par l'eau, comme on le croit ordinairement : il est vrai, qu'elle en sépare de l'huile, mais cette huile n'étoit pas parfaitement combinée dans l'esprit-de-vin ;

l'esprit-de-vin reste en moindre quantité par la rectification à l'eau , mais il est devenu par-là plus parfait.

L'affoiblissement de l'esprit-de-vin par l'humidité de l'air le détruit , parce qu'il se fait en même tems une dissipation de ce qui est plus spiritueux dans l'esprit-de-vin.

L'esprit-de-vin employé à propos , est une espèce de Panacée. Il est d'un grand usage en Pharmacie , & en Chimie , parce qu'il est le dissolvant de la partie grasse des matieres. Il est, pour ainsi dire, la base de la plûpart des eaux spiritueuses composées. Un grand nombre de remedes, comme le lilium, & presque toutes les teintures médicinales, tiennent leurs principales vertus de l'esprit-de-vin : il ranime les nerfs, c'est par cette propriété qu'il est utile dans les évanouissemens ; il aide à la digestion , il fortifie l'estomach & le dégage de ces humeurs crues, de cette pituite qui le noye & l'appésantit, sur-tout après un long sommeil.

L'esprit-de-vin fortifie non-seulement les parties solides du corps, mais aussi en donnant plus de consistance aux humeurs , en alliant leurs princi-

pes , il les met en état de résister plus puissamment aux mouvemens des solides , qui les brisent sans cesse ; c'est en cela qu'il est bon aux ouvriers.

Quelques-uns , pour interdire tout usage intérieur de l'esprit-de-vin , objectent que cette liqueur mêlée avec la salive l'épaissit ; que si on en seringue dans la jugulaire d'un animal , on le fait mourir. Mais on ne peut rien conclure de ces expériences contre l'esprit-de-vin ; les choses les plus naturelles , celles même qui fournissent la nourriture la plus convenable , étant introduites dans le sang d'un animal vivant , par l'ouverture d'un de ses vaisseaux , produisent à peu près les mêmes effets.

Il faut remarquer que les habitans des Pays froids sont plus portés à user de boissons spiritueuses , & ont plus de répugnance à ne boire que de l'eau , que ceux qui habitent les Pays chauds ; & cela plus ou moins , selon que les Pays sont ou plus chauds , ou plus froids ; c'est par cette raison que les Espagnols & les Italiens sont moins enclins à boire , que ne le sont les Allemands & les Anglois. Ceux-ci ont naturellement moins d'inclination

pour les liqueurs spiritueuses, que les Polonois, les Danois & les Suedois ; ceux-ci moins que les Peuples de la Norvegue, de la Zélande & de la Russie. L'Histoire des Tartares nous apprend que la même proportion a encore lieu dans la grande Tartarie, où les Tartares Usbecks & les Calmoulcks, qui habitent dans le Tanguet, sont moins adonnés à ce vice, que les Mougols & les Calmoucks qui habitent au Nord de la Chine, & des Etats du grand Mogol ; & que les autres Tartares qui habitent au Nord de la Mer Caspienne ; & ces derniers moins que les Tartares de Sibérie. En un mot l'inclination naturelle pour les liqueurs, est d'autant plus forte dans les hommes, qu'ils habitent plus vers le Pôle.

Si on examine les inclinations des Peuples qui habitent de l'autre côté de la Ligne, on y trouvera la même chose & dans la même proportion. Les Hottentots qui demeurent dans la pointe du Sud d'Afrique, les habitants du Chili, & leurs voisins qui habitent vers la pointe du Sud de l'Amérique, sont les Nations les plus avancées au Sud, & ce sont aussi entre les

peuples qui habitent au-delà de la Li- CHAP. XXX.
gue, ceux qui sont le plus enclins à
boire; ce que je rapporte pour faire
voir qu'il y a quelque chose de natu-
rel dans l'inclination qu'on a pour les
boissons spiritueuses, & qu'il ne faut
pas dire que l'eau soit seule la boif-
son naturelle des hommes.

Il est vrai que leur usage inconfi-
déré, & particulièrement celui de
l'esprit de vin, a de pernicioeux effets;
c'est le propre des choses essentielles,
que le mauvais usage qu'on en fait, est
plus pernicioeux que ne l'est le mau-
vais usage des choses qui sont moins
efficaces: ceux qui prennent trop d'es-
prit de vin, sont sujets à des tremble-
mens de membres, à l'hydropisie & à
l'apoplexie. On voit en basse Nor-
mandie, où les eaux-de-vie de cidre &
de poiré sont communes, bien des
gens, qui, parce qu'ils boivent exces-
sivement de l'eau-de-vie, ont des at-
taques d'épilepsie, auxquelles ils ces-
sent d'être sujets, dès qu'ils cessent
d'en faire usage, comme on voit à
Paris des femmes cesser d'être atta-
quées de vapeurs convulsives, lors-
qu'elles cessent l'usage du café.

L'usage de l'esprit de vin pour l'ex-

térieur , est beaucoup plus salutaire ; il est vulnérable , il a guéri des hémorrhagies qui avoient résisté aux autres remèdes ; il est très-balsamique , il garantit les corps de la corruption : c'est ce qui fait qu'il est un souverain remède pour la gangrene , le scorbut , les érépelles , &c. On ajoute à l'esprit de vin le camphre pour les parties molles , & on y met l'aloës & la myrrhe pour les os cariés ; on fait l'esprit de vin camphré en dissolvant une once de camphre dans une pinte d'esprit de vin. L'esprit de vin camphré , ou l'eau-de-vie camphrée , valent mieux dans certains cas d'érépelles , que tous les autres remèdes.

Esprit-de-
vin camphré.

Pour faire une bonne eau pour se laver la bouche , il faut prendre un demi-septiers d'esprit de vin , y ajouter trois demi-septiers de belle eau claire , & y faire fondre un demi-gros de sel ammoniac.

Eau pour se
laver la bou-
che.

L'esprit de vin est avide d'eau , & il en est même plus avide que ne le sont les sels ; c'est pourquoi je me sers de l'esprit de vin pour tirer les sels volatils urineux de leurs esprits ; l'esprit de vin a aussi la propriété de dissoudre les matières grasses , c'est pour-

quoï je men fers pour rectifier ces sels volatils ; c'est par cette raison aussi qu'il est bon pour ôter les tâches. CHAF. XXXI.

C H A P I T R E X X X I.

De la crème de Tartre.

LE Tartre est le sel essentiel du vin qui s'attache aux douves du tonneau , & s'y durcit en forme de croute ou d'écaille , plus ou moins épaisse , que les Allemands appellent *Pierre de vin*. Le vin rouge donne un tartre rouge , le tartre blanc vient du vin blanc. Il y a des vins qui donnent plus de tartre les uns que les autres : par exemple , le vin de Champagne en donne peu , le vin d'Orleans en donne beaucoup ; un vin peut donner peu de tartre , & en contenir beaucoup , lorsque son tartre y reste dissous.

Depuis Paracelse , on appelle tartre dans les corps vivans , ce qui y est salin & terrestre , & qui s'y assemble , par une espece d'analogie , avec la matiere saline & grossiere du vin , qui s'amasse aux côtés des vaisseaux qui le contiennent.

Le tartre contient une terre grossiere qui l'obscurcit, & qui n'est point unie à ses principes ; tous les principes du vin se trouvent dans le tartre sous une forme sèche, mais ils n'y sont pas dans la même proportion que dans le vin.

Pour purifier le tartre de la terre grossiere & grasse qui l'obscurcit, on en fait ce qu'on appelle *la crème de tartre*, *crystal de tartre*, *tartre purifié*. On prend une livre de tartre en poudre, on le met dans un pot de terre, on verse dessus dix ou douze pintes d'eau bouillante, & ayant placé le pot sur un trépied sur le feu, on fait bouillir pendant trois ou quatre heures, en écumant de tems en tems ; ensuite on passe la liqueur dans un morceau de flanelle, & on la laisse dans un lieu frais : il se forme dessus une crème saline qu'on ramasse, c'est cette crème qui a fait nommer tout le tartre ainsi purifié, *crème de tartre*. On trouve au fond & aux côtés de la terrine, des cristaux salins, qu'on pourroit nommer *cristaux de tartre* ; mais parce qu'ils sont absolument de la même nature que la crème, on les mêle ensemble, & on ne les distingue ni par le nom, ni par l'effet.

Lorsqu'on veut avoir le tartre plus blanc, il faut le faire bouillir dans plusieurs eaux; on le fait ordinairement bouillir dans trois eaux, & on peut le clarifier avec le blanc d'œuf, avant que de passer, pour la dernière fois, la dissolution par la chausse.

Si on faisoit bouillir ainsi le tartre dans un plus grand nombre d'eaux, à la fin on le changeroit tellement qu'il pourroit se fondre dans les liqueurs froides; ce qu'il ne peut faire dans l'état naturel. J'ai refiltré les eaux desquelles j'avois tiré la crème & les crys-taux de tartre; & après les avoir fait évaporer jusqu'à siccité, il m'est resté un sel dissoluble, qui étoit une es-pece de sel végétal.

On ne doit pas faire en petit de la crème de tartre pour l'usage ordinaire, parce qu'elle coûteroit plus cher que celle qu'on fait en grand, en Languedoc; mais quoiqu'il soit inutile de faire soi-même la crème de tartre, on ne doit pas dire, comme a fait M. Andry dans sa critique de mon Traité de Chimie, qu'on ne puisse la faire ainsi, sans la terre avec laquelle on la fait proche de Montpellier. Certainement on en faisoit avant que cette

terre fût employée pour cela ; d'ailleurs, la Manufacture de Languedoc n'en fournit pas à tous les Pays du monde où l'on employe de la crème de tartre ; & par conséquent on en fait encore actuellement ailleurs, & autrement qu'à Montpellier.

M. Fizes, sçavant Médecin de Montpellier, envoya à l'Académie des Sciences en 1725, la façon dont on purifie la terre à *Agnane* en Languedoc : on y met dans une grande chaudiere trente livres de tartre ou environ, & à peu près trente fois autant d'eau ; on fait bouillir pendant trois heures.

On passe ensuite cette liqueur toute chaude à travers d'un gros drap mis en forme de chauffe ; aussitôt qu'elle se refroidit, les cristaux s'y forment, mais ils ne sont pas solides comme ils doivent être, & comme le sont effectivement ces cristaux, lorsqu'ils sont parfaits.

On les met dans une autre chaudiere avec douze fois autant d'eau ; on fait bouillir, & on repasse par le drap : le tartre se recristallise plus beau que la première fois ; on réitere une troisième fois cette opération.

Ensuite on remet ces cristaux avec CHAP. XXXI.
dix ou douze fois autant d'eau, dans
une chaudiere sous laquelle on fait
un petit feu.

D'un autre côté, en détrempe en-
viron trois livres de la terre d'Agnane,
qui est blanche & maigre; on verse
cette dissolution de terre dans la chau-
diere où est la dissolution des cris-
taux, & on en retire le feu: toutes
ces opérations durent ordinairement
jusqu'au soir.

On laisse le tout jusqu'au lende-
main matin; alors on trouve sur l'eau
dans la chaudiere, la crème de tartre,
de l'épaisseur d'un gros écu, & les
cristaux de tartre sont aux côtés de la
chaudiere; & on trouve au fond une
matiere roussâtre, qui est la terre
chargée de la partie grasse du tartre.

La crème de tartre est mêlée avec
du sable qu'elle tient de la terre avec
laquelle elle a été préparée, car je
n'ose soupçonner la bonne foi des
Marchands qui la vendent: ce sable
change le poids & la qualité de la
crème de tartre, surtout pour l'usage
intérieur; c'est pourquoi il faut la
purifier en la dissolvant dans de l'eau
bouillante: le sable tombera au fond,

& on versera par inclination la dissolution de crème de tartre ; il seroit mieux de la verser dans un filtre d'étoffe de laine. La crème de tartre qui se cristallisera à mesure que la liqueur refroidira, fera la *crème de tartre purifiée*.

Crème de
tartre puri-
fiée.

La crème de tartre ne se fond point dans les liqueurs froides, ni dans celles qui sont médiocrement chaudes ; c'est pourquoi il est inutile de la donner dans des ptisannes ou dans des bouillons, si elle n'est en poudre extrêmement fine, par le porphire.

Vertus.

La crème de tartre est apéritive des voyes urinaires : elle convient dans ces cas, lorsque le malade n'est pas sujet à avoir des aigreurs, & que son urine ou ce qu'il rend avec les urines a une odeur puante alkaline, sans douleur & sans gravier.

Elle est aussi un purgatif rafraîchissant qui convient sur-tout aux gouteux, lorsqu'ils n'ont pas d'acide dans les humeurs, dans certaines gouttes, qu'on nomme gouttes chaudes.

Dose.

On donne la crème de tartre comme purgative, depuis un gros jusqu'à six gros, & comme corrective, depuis

puis dix-huit grains jusqu'à un gros ; & on peut en donner en petite dose plusieurs prises par jour. On la joint souvent au diaphorétique minéral, aux yeux d'écrevisses, à la craye de Briançon, au diagrede, & à d'autres médicamens, selon les vûes du Médecin qui traite le malade : on sçait que la crème de tartre entre dans la composition de la poudre cornachine. La crème de tartre purifiée prise seule dans des bouillons, arrête quelquefois des vomissemens opiniâtres.

On fait une purgation fort convenable dans bien des cas, avec la décoction d'une douzaine de petits pruneaux, dans laquelle on fait infuser deux ou trois gros de féné mondé, & une pincée d'anis ; après avoir passé la liqueur, on y délaye trois ou quatre gros de crème de tartre, en poudre bien fine.

Je crois devoir rapporter ici une propriété fort utile de la crème de tartre, qui est d'ôter les taches de l'écarlate, faites par éclaboussures ; on dissout de la crème de tartre dans de l'eau bouillante, & on met sur la tache quelques gouttes de cette dissolution qui efface la tache.

CHAPITRE XXXII.

*Tartre Emétique, ou Tartre Stibié.*CHAP.
XXXII.

POUR faire le tartre stibié, prenez du verre d'antimoine & du saffran des métaux, de chaque une demie-livre; de la crème de tartre, une livre; le tout en poudre, & mêlé ensemble, mettez-le dans une terrine ou dans un pot vernissé, & y versez cinq pintes d'eau; faites bouillir doucement, ayant soin d'y remettre de l'eau bouillante, à mesure qu'elle se dissipera. Lorsque le tout aura ainsi bouilli dix ou douze heures, vous retirerez de dessus le feu, & vous filtrerez la liqueur encore toute bouillante; ensuite vous ferez évaporer toute la liqueur filtrée, il vous restera une matière saline, qui est le tartre émétique.

Le tartre émétique doit être un peu jaune; s'il étoit blanc, ce seroit une marque que la crème de tartre y dominerait trop: c'est le verre & le foye d'antimoine qui donnent au tartre sti-

bié la couleur jaune & la vertu émétique.

Il n'est pas à propos de faire la cristallisation de ce sel émétique, parce que la crème de tartre étant très-prompte à se cristalliser, on auroit dans la premiere cristallisation la crème de tartre qui seroit moins émétique, & au contraire ce qui resteroit, le seroit plus; ce qui seroit dans ce remede une disproportion dangereuse pour les malades.

En faisant évaporer toute l'eau, le sel qui reste est beaucoup plus émétique, en même dose, que celui qui est cristallisé, parce que, comme il entre une partie d'eau dans la composition des cristaux, ils contiennent, à poids égal, moins de l'antimoine, qui fait toute la vertu émétique.

Cette grande facilité qu'a la crème de tartre à se cristalliser, oblige l'Apothicaire à verser la liqueur toute bouillante sur le filtre, sans quoi il ne couleroit que l'eau. Le verre d'antimoine & le safran des métaux ne se dissolvent point parfaitement, il en reste toujours sur le filtre, qu'on peut rétablir en antimoine: si on le ramasse, & qu'on le fasse fondre dans

un creuset avec quelque matiere grasse, comme avec deux parties de flux noir, on trouvera du régule d'antimoine au fond du creuset.

La crème de tartre qui entre dans la composition du tartre émétique, fait que l'émétique ne peut se fondre dans les liqueurs froides, soit apozèmes, ptisannes, ou eau simple; mais on remédie à cet inconvénient, en le mettant en poudre si fine, qu'il peut être soutenu dans l'eau, & il la faut employer chaude, ou du moins tiède, pour y dissoudre en partie ce sel.

Le verre d'antimoine donne plus d'éméticité à cette préparation, que n'y en donne le safran des métaux. Il faut employer un verre d'antimoine fait sans borax, parce que le borax diminue l'éméticité de l'antimoine: les alkalis font perdre à l'antimoine sa vertu émétique. Si on fond le verre d'antimoine avec le double de son poids de sel alkali du tartre, il cessera d'être émétique; c'est pourquoi aussi, il est nécessaire d'employer dans la composition de l'émétique, le safran des métaux, & non pas le foye d'antimoine qui n'est pas lavé, parce

qu'il y reste , comme dans ses scories, du nitre alkalisé , qui diminueroit l'acidité de la crème du tartre ; ce seroit encore par cette raison diminuer l'éméticité du tartre stibié , parce que les acides végétaux , & celui du sel marin , développent la vertu émétique de l'antimoine : c'est ce qui fait que la crème de tartre qui est acide , est très-propre pour entrer dans la composition de l'émétique.

On garde en différens Pays , & quelquefois dans les mêmes lieux , différentes proportions des ingrédiens , dans la composition du tartre émétique ; c'est ce qui cause des dangers aux malades & de l'embarras aux Médecins. On devroit faire dans les Villes le tartre émétique en public, comme on y fait à Paris & à Venise la théraque , & à Londres toutes les grandes compositions. Voyez le Chapitre du *Vin Émétique* , pag. 367.

Le tartre émétique dont j'ai décrit la préparation dans ce Chapitre , est très-efficace : on le prépare de la même façon à Paris , chez tous les Apothicaires. Il se donne depuis un demi grain jusqu'à deux grains, quelquefois trois , rarement quatre : dans des

cas extraordinaires, on est obligé d'en donner jusqu'à cinq, & même six grains.

Lorsqu'on prend l'émétique seul, il n'agit quelquefois que par haut, il fait vomir, & ne fait point aller par bas; ou lorsqu'ayant pris le tartre émétique, on est prêt à aller par bas, on se trouve dans une grande angoisse, surtout si on va en même tems par haut, mais il n'en reste aucune mauvaise suite; & lorsqu'il a commencé à agir par bas, il n'agit plus, ou n'agit que foiblement par haut.

Lorsqu'on joint le tartre émétique à des sels purgatifs, tels que le sel de Glauber, de Seignette, &c. il a la moitié moins de force pour faire vomir: par exemple, un malade délicat qui pourroit prendre un grain & demi de tartre émétique dans un demi-septier d'eau chaude en deux prises, en pourra prendre de même trois grains, si on y ajoute deux gros de sel végétal, sans vomir davantage; au contraire; & si on augmente la quantité du sel, si l'on y met trois gros de sel végétal, ou une demi-once de sel de Seignette, le malade ira par bas, & ne vomira point, s'il n'en a un

grand besoin, ou s'il n'y a une grande disposition.

La casse affoiblit environ des deux tiers l'action du tartre émétique par haut. Une personne qui prendroit en deux prises un grain & demi de tartre émétique, peut en prendre quatre grains & demi dans la décoction d'un quarteron de casse en bâton dans une chopine d'eau, dont on fait deux prises; ce qu'il est nécessaire de sçavoir précisément dans le traitement des malades.

Lorsque le tartre émétique pénètre par les veines lactées dans le sang, alors il agit par les urines & par la transpiration, & il est tonique; il faut pour lui faire prendre ces secondes voyes, le donner par petites parties dans un fluide qui y passe aisément: on le fait prendre ainsi sur la fin, bonne ou mauvaise, de certaines maladies, comme de la fièvre maligne. Il faut au contraire dans le commencement de ces maladies, le faire agir dans les premières voyes, en le donnant en quantité suffisante pour qu'il agisse par haut ou par bas, sans entrer dans les vaisseaux de la seconde & de la troisième digestion, parce

que les fibres de ces vaisseaux sont souvent au commencement de la maladie trop tendues, & susceptibles d'irritation.

Le tartre émétique est un fort bon remède à employer dans le commencement des fièvres, surtout dans les fièvres intermittentes, pour vuider les premières voyes. Tout le monde en connoît l'usage dans les apoplexies; c'est même par ce remède qu'il faut commencer dans les apoplexies d'indigestion. On commence presque toujours par saigner, & c'est souvent par-là qu'il faut commencer, parce que si le malade est sanguin, que le gonflement & le premier embarras viennent des vaisseaux sanguins, ce seroit augmenter le mal, que de porter le sang à la tête en plus grande quantité, par le vomissement; mais lorsque le mal originaire est dans la partie lymphatique, qui naturellement est en grande quantité dans la tête, ou que l'apoplexie vient de crudités d'indigestion, qui ont passé des premières voyes dans les secondes, il est nécessaire de faire vomir pour vuider une partie de ces crudités, & pour exciter une contraction

dans toutes les parties membraneuses du corps, & surtout dans celles du cerveau, afin d'y soutenir le mouvement languissant des humeurs; mais il ne faut pas que les vaisseaux sanguins soient beaucoup plus pleins que les lymphatiques, ce qui demanderoit alors la saignée: il n'y a qu'un Médecin sage & habile qui puisse en décider après un mûr & prompt examen du malade, & sur un compte fidele & précis de ce qui a précédé l'accident.

- Il ne faut pas donner l'émétique à ceux qui ont un asthme convulsif, & même l'occasion est rare de le donner dans l'asthme humoral: il faut, pour être déterminé à faire prendre l'émétique, que le malade ait naturellement la poitrine forte & large, l'estomach plein d'humeurs, & de la disposition avec facilité à vomir.

On doit s'abstenir de faire prendre l'émétique aux pulmoniques, à ceux qui sont sujets à cracher du sang, à ceux qui ont des ulceres aux reins ou à quelque autre partie interne du corps; à ceux qui ont des hernies, à ceux qui sont souvent mal à la tête par trop de sang, à ceux qui sont su-

jets à ton ber en foiblesse, à ceux qui sont dans la pernicieuse habitude de revomir leurs alimens, qu'il faut bien distinguer de ceux qui ont des maux de cœur, & qui revomissent, sans que cela soit habituel en eux. L'émétique est dangereux dans la plûpart des maladies du foye. *Aetius* assure que l'émétique est contraire aux femmes hystériques. *Avicenne* ne veut pas qu'on le donne à ceux qui ont le col menu, & *Galien* le défend à ceux qui toussent.

Il est plus ordinaire de faire prendre le tartre émétique dissous dans de l'eau : on en met deux ou trois grains, ayant égard à la force du malade, dans une chopine d'eau chaude, pour faire prendre en deux ou trois verres, selon les circonstances, à une heure & demie de distance l'un de l'autre. On observe, si l'effet de la première ou de la seconde prise est suffisant, de ne pas donner le reste. On ne donne point de bouillon dans les intervalles des prises, mais seulement une heure & demie après la dernière prise, ou lorsque le malade ne se sent plu disposé à vomir. On fait prendre de l'eau tiède trois quarts d'heure

après chaque prise, & lorsque le malade fait des efforts inutiles pour vomir. M. Falconet m'a dit que M. Dieuxivoye, qui étoit un des grands Médecins de la Faculté de Paris à la fin du siècle dernier, a été le premier qui ait donné l'émétique dans de l'eau, en plusieurs prises.

Il y en a qui mettent le tartre émétique en pilules avec un peu de mie de pain ou de farine détrempée dans de l'eau, & ils le partagent de façon qu'il y ait un grain, ou un demi grain de tartre émétique, pour chaque pilule. Cette façon de faire prendre l'émétique est assez inutile, parce qu'il n'a point de goût.

On ne donne pas toujours l'émétique pour vuider les premières voyes; on le fait prendre quelquefois pour ranimer les nerfs, pour dissiper les obstructions en mettant les fibres en contraction, & pour rétablir le mouvement naturel des humeurs en les divisant; dans ces cas, il faut donner le tartre émétique en une prise, & le faire prendre dans une cuillerée de vin.

Pour augmenter l'effet de l'émétique, il faut quelquefois prendre du

bouillon maigre, fait avec beaucoup d'oseille : dans d'autres cas, on peut donner un peu de vin dans de l'eau tiède, pour donner la force de vaincre la nausée, & pour déterminer au vomissement, mais il ne faut pas y mettre assez de vin pour éluder l'impression de l'émétique. Sur la fin de l'opération de l'émétique, il est bon quelquefois de donner un peu de beurre frais dans de l'eau chaude, ou une cuillerée d'huile dans de l'eau tiède, pour achever l'effet de l'émétique par haut ou par bas.

Et au contraire, pour diminuer l'effet du tartre émétique, lorsqu'il est trop violent, il faut donner de l'esprit de nitre dulcifié, depuis quatre jusqu'à douze gouttes, dans un verre d'eau fraîche, avec du sucre ou du sirop; & si cela n'arrêtoit pas assez promptement les efforts trop violents de l'émétique, il faudroit donner depuis cinq, jusqu'à quinze gouttes d'esprit volatil huileux aromatique, dans un verre de bouillon, dans une cuillerée de vin d'Espagne, ou dans une potion cordiale, composée d'une once d'eau distillée de scabieuse ou de

buglosse , d'un gros & demi d'eau de fleurs d'orange , d'un demi gros de confection d'hyacinthe , & de deux gros de sirop d'œillet , pour prendre en trois ou quatre cuillerées.

Toutes les fois qu'il faut faire vomir , il n'est pas nécessaire de le faire par les préparations d'antimoine ; c'étoit bien mal à propos que dans le siècle passé on ne vouloit point en admettre l'usage pour le traitement ordinaire des maladies ; mais on auroit tort aujourd'hui de bannir pour les préparations d'antimoine, tous les autres vomitifs : les remèdes évacuans sont tous , outre cela , plus ou moins altérans , c'est-à-dire , propres à apporter un changement dans la nature des humeurs & dans le ton des fibres : ce qu'on ne doit pas perdre de vûe , parce qu'on doit avoir ce double objet. Comme les préparations d'antimoine conviennent mieux dans les cas d'apoplexies , de fièvres continues , de petites véroles , pleurésies , &c. la racine d'Asarum depuis vingt jusqu'à quarante grains , convient mieux pour les hydropisies , les fièvres intermittentes , &c. & l'ipécacuana depuis dix grains jusqu'à trente-six ,

422 PART. III. CHIMIE

dans les maladies qui viennent du dérangement de l'estomach ou des intestins, & dans les cas de gangrene, &c.

Lorsqu'on est obligé de faire vomir dans les maladies des nerfs, on fait fondre un peu de sel commun dans de l'eau chaude; on y délaye de la graine de moutarde mouluë, & on en fait une espèce de bouillie claire, dont on prend une cuillerée, & quelquefois deux petites, dans un verre d'eau chaude, pour purger par le vomissement.

Pour faire vomir dans les cas d'épilepsie, & dans les fortes mélancholies, il faut composer une potion avec quinze grains de graine de rhue sauvage, qu'on met dans un mortier qu'on a auparavant bien lavé, & on broye en y mettant peu à peu quatre onces d'eau pure; ensuite on passe l'émulsion, & on y délaye trois onces de bon miel, & deux onces d'huile d'amandes douces, ou de celle de sésame. L'huile de sésame est commune en Asie, comme celle d'œillet l'est en Europe. La graine de rhue sauvage purge la mélancholie.

C H A P I T R E X X X I I I.

De l'Alkali du Tartre.

POUR alkaliser le Tartre , mettez CHAP.
XXXIII.
du Tartre cassé en petits morceaux dans un sac de papier ; placez-le dans un fourneau ou dans un réchaud , & l'y entourez de charbon que vous allumerez : le Tartre se fondra & bouillonnera ; ensuite il se desséchera & deviendra jaune dans des endroits , & verd dans d'autres. Lorsqu'il sera blanc , retirez-le du feu & le faites fondre dans de l'eau chaude ; filtrez la liqueur & la faites évaporer jusqu'à ce qu'il vous reste un sel bien sec & bien blanc ; c'est le sel alkali du tartre , qu'il faut garder dans un vaisseau bien bouché pour qu'il ne s'humecte point à l'air.

Il ne faut pas concasser le tartre en poudre , avant que de le mettre au feu dans cette opération , parce que la premiere chose qui lui arrive , lorsqu'il est au feu, c'est de fondre & de se rassembler en masse , avant qu'ils'en

dissipe rien ; & au contraire , lorsqu'il est en morceaux , il laisse de plus grands intervalles , il se met plus tard en masse , il présente plus de surface au feu , & il se calcine un peu plus promptement.

Lorsqu'en faisant l'alkali du tartre , quelque charbon s'en trouve imbû , il ne se consomme point comme les autres ; j'ai observé qu'il se vitrifie , qu'il rougit sans se consumer , qu'il ne garde point le feu , comme le fait naturellement le charbon , & qu'il a un goût fort salé.

Je croi que les cendres se sentent aussi du tartre ; c'est pourquoi je suis d'avis qu'on nettoye le fourneau ou le réchaud, avant que de faire cette opération , afin de lessiver tout ce qui s'y trouvera de cendres , lorsque l'opération sera finie ; les cendres contiennent d'ailleurs un sel de la nature de l'alkali du tartre.

L'alkali du tartre semble très-facile à faire , cependant cette opération demande de la précision : si on ne le brûle pas assez , il donne peu d'alkali , & il y reste du tartre qui n'est pas décomposé. Si au contraire on le calcine trop , il s'en change une partie en une

pure terre, assez fine pour passer par le filtre, mais elle n'est pas assez saline pour se soutenir dans la dissolution ; elle se précipite au fond du vaisseau sans pouvoir se redissoudre, ni par conséquent repasser par un filtre. Il faut avoir égard à tout cela, lorsqu'on veut avoir un alkali de tartre fort & pur. Le sel alkali du tartre est naturellement un des plus purs & des plus puissants alkalis que nous ayons.

Il y en a qui, pour avoir un alkali de tartre plus fort, le concentrent avec de la chaux vive ; & on en fait ainsi un caustique.

On fait sur le champ une espèce d'alkali de tartre, qui est autant un nitre fixé par le tartre, qu'un tartre alcalisé ; les Allemands l'appellent *Sal tartari extemporaneum* : on mêle ensemble parties égales de tartre & de nitre, on met le tout dans une poêle de fer en pyramide, & on place un charbon allumé sur la pointe de la pyramide ; le feu y prend, & il se fait une détonation. Voyez le Chapitre XXXIX. du savon de Sterkey. Si pour l'alkali du tartre fait sur le champ, on a pris moins de nitre que de tartre, le tartre n'est pas parfaitement alkalisé,

& cela produit un flux noir, au lieu d'un alkali de tartre blanc. Si au contraire on employe dans cette opération plus de nitre que de tartre, il y reste du nitre inutile, qui n'a point été fixé par le tartre.

Cette opération ne donne pas un alkali de tartre pur, même supposant que l'alkali du nitre fût la même chose que l'alkali du tartre, parce qu'il y reste toujours plus ou moins d'acide nitreux. Un jour, pour éprouver une terre foliée de tartre qu'on me montrait, je versai dessus de l'huile de vitriol, il s'en éleva aussitôt des vapeurs jaunes qui avoient l'odeur de l'eau forte; c'étoit de l'esprit de nitre que l'acide vitriolique détachoit: je jugeai que pour faire cette terre foliée de tartre, on avoit employé l'alkali du tartre fait par la détonation avec le nitre.

D'ailleurs, il n'est pas vrai que l'alkali du tartre soit en tout, le même que l'alkali du nitre; car en supposant que leur bases terreuses fussent les mêmes, ces acides qui sont fondus avec pour en faire des sels alkalis, les rendent différens; de sorte que ces alkalis différent au moins, comme les acides du

tartre & du nitre différent.

CHAP.
XXXIII.

C'est improprement qu'on dit *Sel de Tartre*, pour exprimer l'alkali du tartre; les cristaux de tartre feroient à plus juste titre nommés sel de tartre. Ceux qui connoissent la nature de l'alkali du tartre & de la crème de tartre, sans cependant être assez informés du langage vulgaire des Chimistes, s'expriment mal sur cela : Cette erreur qui est de conséquence, se trouve dans de bons Livres, & peut tromper les Physiciens & autres Studieux de la Chimie : elle se trouve par exemple dans les *Entretiens Physiques du Pere Regnault*, page 194. où il dit, *le sel de tartre est un sel acide tiré du tartre*. Véritablement la crème & les cristaux de tartre sont plutôt le sel de tartre, que ne l'est son alkali. A considérer la nature des choses, ce qui est proprement sel, est acide; les sels moyens & les alkalis ne sont sels que par l'acide, différemment combiné avec différentes terres.

Les Médecins ont regardé de tout tems, & regardent encore aujourd'hui l'alkali du tartre, comme un bon dissolvant de la lymphe épaisse; & ils

Vertus.

ont jugé que dans bien des cas il pouvoit dissiper les obstructions , lorsque dans le corps , il s'allioit à une matiere grasse , avec laquelle il faisoit une espece de savon. On sçait que les savons sont composés d'alkalis joints à des matieres grasses ; cependant les Médecins connoissent des remedes supérieurs à celui-ci , & ils n'ignorent pas qu'il est dangereux dans les cas d'inflammations : il faut faire attention que les alkalis sont en général brûlans & caustiques & qu'on en fait des pierres à causer.

Dose.

L'alkali du tartre est un bon stomachal pour fondre les humeurs visqueuses , & adoucir les aigres de certains estomachs , sur-tout pour les Gouteux. On le donne depuis quatre grains , jusqu'à douze ; & on en peut donner plusieurs prises par jour.

C'est aussi le contre-poison le plus seur , & le plus prompt pour ceux qui ont eu le malheur d'avaler du sublimé corrosif ; cet alkali se charge promptement de l'acide corrosif du sublimé , & ils font ensemble un sel moyen qui n'est point mal-faisant ; & le mercure abandonné par son acide , n'est point nuisible. Il est étonnant qu'on n'ait

point. encore pensé à avoir recours à ce remede qui est si prompt & si sûr contre un poison aussi violent que l'est le sublimé corrosif.

L'alkali du tartre dissout les matieres grasses & résineuses; c'est pourquoi on l'employe pour ouvrir en quelque sorte les corps dont on veut tirer les teintures: mais il est bon de sçavoir qu'en même tems qu'il tire la teinture de certains purgatifs, comme du féné & de la rhubarbe, il en détruit ou en diminuë la propriété de purger. J'en ai fait l'expérience.

CHAPITRE XXXIV.

Liqueur de Tartre Alkali, ou Huile de Tartre par deffaillance.

LES sels alkalis sont, pour ainsi dire, avides de liquides; c'est pourquoi lorsqu'on les laisse exposés à l'air, ils en prennent l'humidité, & se changent en une liqueur qui étant épaisse & grasse au toucher, est appelée par quelques-uns, huile, comme huile de tartre; & on y ajoute ces

CHAP.
[XXXIV]

mots *par deffaillance* , parce que l'alkali est comme tombé en cette liqueur. C'est une façon impropre de parler , que de nommer cette liqueur , *huile de tartre par deffaillance* , puisqu'on dit aussi *huile de tartre* , en parlant de celle qui est distillée ; ce qui pourroit faire une amphibologie. On doit dire liqueur de tartre alkali , comme on dit liqueur de nitre alkali , ou liqueur de nitre fixe. Il est vrai que pour se faire entendre , il faut suivre l'usage , en parlant , mais il ne le faut suivre qu'autant qu'il est nécessaire , sans le fortifier lorsqu'il est mauvais ; il faut au contraire profiter des occasions de travailler à le changer insensiblement , ce qui contribue au progrès des sciences , comme à la perfection du langage.

Je croi devoir ajouter qu'il ne s'agit point ici de l'huile de tartre des Alchimistes , qui a fait travailler en vain tant de personnes sur le tartre ordinaire. Il faut sçavoir que lorsqu'on lit dans leurs Livres *Huile de Tartre* , il faut le plus souvent entendre la liqueur qui se forme de la Rose philosophique , liquéfiée par l'humidité de l'air : cette Rose se fait avec une par-

tie de fleurs de zinc & deux parties de salpêtre purifié, qu'on fait fondre ensemble & qu'on vitrifie dans un creuset; lorsque le creuset est refroidi, la matiere est comme une rose pourpre, environnée de feuilles vertes.

- Pour préparer la liqueur de tartre alkali, il faut mettre en poudre fine l'alkali du tartre, & l'étendre dans un plat de fayence, qu'on laisse ensuite exposé à l'air humide & à l'ombre, où il ne puisse tomber d'ordure dans le plat: lorsque cet alkali est fondu en liqueur, & qu'on reconnoît que la liquidité n'en augmente plus, on filtre cette liqueur.

La dissolution de l'alkali du tartre est d'autant meilleure, qu'elle se fait plus lentement & d'elle-même, sans y verser aucun liquide; le tartre alkali acquiert ainsi une qualité extraordinairement pénétrante, qu'on ne peut lui donner par aucun autre moyen.

L'alkali du tartre & celui du nitre résous ainsi en liqueur, sont si pénétrans, qu'on ne peut les exposer au feu dans un creuset, qu'ils ne sortent au travers le creuset, ce qu'ils ne feroient pas de même si on les avoit dissous simplement avec de l'eau. Ces

sels exposés à l'air n'en prennent pas seulement l'humidité ; c'est pourquoi il ne faut pas pour faire cette opération, choisir le tems & le lieu les plus humides.

L'alkali du tartre exposé à l'air en prend plus ou moins d'humidité, selon qu'il est plus ou moins sel alkali, c'est-à-dire selon qu'il contient plus ou moins de cette terre dont j'ai parlé dans le Chapitre précédent ; ce que l'alkali du tartre reçoit de l'air, lui est ordinairement égal, pour le poids.

Lorsqu'on veut avoir l'alkali du tartre dissous dans de l'eau, il est à propos de préférer l'eau de pluie à l'eau de riviere ou autre eau pure. L'alkali du tartre dissous dans de l'eau de pluie filtrée, seroit plus efficace que s'il étoit dissous dans de l'eau de pluie distillée, parce que l'eau de pluie contient des sels de l'air, tels qu'ils se déposent dans l'alkali du tartre, lorsqu'étant exposé à l'air, il s'y fond en liqueur ; on ôte à l'eau ces sels par la distillation, du moins en partie.

La liqueur de tartre alkali est plus animante & plus dessicative, que l'alkali même du tartre. Cette liqueur
est

est bonne extérieurement pour les galles , dartres & pustules , lorsque ces maladies de la peau sont sans démangeaison , & avec une sorte d'insensibilité , quoique causées par un acide fixe. Cette liqueur est bonne aussi par la même raison pour certaines tumeurs œdémateuses , qui tendent à devenir squirreuses.

Il est arrivé dans mon Laboratoire, qu'y ayant de la liqueur de tartre alkali , placée auprès d'une bouteille où étoit de l'éther , la liqueur alkaline a pris de l'odeur de l'éther , quoique ces deux bouteilles fussent bien bouchées.

CHAPITRE XXXV.

Du Sel Végétal.

METTEZ un quarteron d'alkali de tartre dans une terrine vernissée ; versez dessus deux pintes d'eau , & mettez la terrine sur un fourneau ou sur un réchaut où il y ait un peu de feu ; lorsque l'alkali du tartre sera fondu , & que l'eau sera tiède , jetez-y une

CHAP.
XXXV.

petite cuillerée de crème de tartre réduite en poudre : il se fera une fermentation ; lorsqu'elle sera passée , remettez-y une cuillerée de tartre ; ce que vous continuerez de faire , jusqu'à ce qu'il ne s'y excite plus de fermentation ; alors remuez avec une spatule la matiere qui est tombée au fond ; & laissez le tout chaudement pendant dix ou douze heures : après ce tems , remuez encore la matiere avec la spatule , & l'éprouvez en y ajoutant un peu de crème de tartre : s'il se fait encore une fermentation sensible, continuez d'y mettre de la crème de tartre , jusqu'à ce qu'étant tombée au fond de la terrine , elle ne s'élève plus en haut en bouillonnant. Après quoi filtrez la liqueur & la faites évaporer en partie, jusqu'à ce qu'il se forme dessus une pellicule ; alors portez la terrine à la cave ; il s'y formera des cristaux, qui sont le sel végétal , qu'on nomme autrement *Tartre-soluble*.

Les cristaux du sel végétal sont groupés , ils sont taillés en facettes, & la pointe n'en est pas de côté , comme elle l'est aux cristaux des sels vitrioliques.

Pour conserver le sel végétal , &

empêcher qu'il ne s'humecte à l'air, il faut en mettre les cristaux à sécher, pour dissiper l'eau contenue dans les petites cavités, qui sont entre les pointes des cristaux, unis en groupe.

La crème de tartre, c'est-à-dire le tartre purifié, est plus acide qu'alkali ; de sorte que pour le rendre un sel moyen, il faut y ajouter de l'alkali. C'est ce qu'on fait dans l'opération du sel végétal, dans laquelle on lui donne l'alkali du tartre même, ce qui semble plus naturel que de lui donner un alkali étranger ; de sorte que le sel végétal est le tartre salé, ou moyen ; comme le tartre, tel qu'on le tire des tonneaux de vin, ou considéré après avoir été purifié par l'opération par laquelle on fait la crème de tartre, est le tartre acide ; & le tartre brûlé est le tartre alkali.

Le tartre contient naturellement beaucoup d'huile, & elle lui est intimement unie, ce qui l'empêche de se dissoudre dans l'eau, si elle n'est extrêmement chaude ; c'est encore ce qu'on cherche à changer par l'opération par laquelle on fait le sel végétal. Les alkalis sont les vrais dissolvans des huiles : l'alkali du tartre mêlé

avec la crème de tartre , en divise le principe huileux , & le met en état de pouvoir être étendu dans l'eau , c'est ce qui forme un sel soluble ; c'est-à-dire , que l'opération par laquelle on fait le sel végétal , se réduit à changer le tartre qui est acide & indissoluble , en un sel moyen & dissoluble.

Le sel végétal ne se cristallise pas aisément , parce que l'alkali de tartre ne dissout pas entièrement la partie huileuse de la crème de tartre : cette huile restante s'unit avec la partie simplement terreuse de l'alkali de tartre. Voyez le Chapitre précédent de l'alkali du tartre. Et elle fait une matiere mucilagineuse ou savonneuse qui ne peut se cristalliser. Une partie de cette matiere reste sur le filtre , lorsqu'on passe la liqueur.

Il y en a qui ne filtrent point cette dissolution , ne voulant pas perdre cette matiere , qui reste sur le filtre lorsqu'on la passe ; ils croient ne devoir pas la rejeter , parce que les liqueurs avoient été filtrées séparément lorsqu'on a fait l'alkali de tartre & la crème de tartre. Ils font évaporer toute la liqueur , & ne font point cristalliser le sel végétal. Ils ne perdroient

cependant pas autant de matiere qu'ils le croient , à faire cristalliser ce sel , parce que dans la cristallisation des sels il entre une partie d'eau qui augmente considérablement leur poids ; ils auroient à peu près autant de sel ; & ils l'auroient plus parfait.

D'ailleurs , la crème de tartre qui n'est pas purifiée , est mêlée de sable , qui reste dans le sel végétal , lorsqu'on ne filtre point la dissolution , & qu'on en fait l'évaporation jusqu'à siccité. Ce sable en impose quelquefois , parce que voyant qu'il reste au fond une matiere qui ne se dissout point , on croit que c'est de la crème de tartre , & que la dissolution en a autant qu'elle en peut prendre.

Lorsqu'on fait l'alkali de tartre, pour ensuite faire le sel végétal , il ne faut pas faire évaporer la liqueur , comme on fait ordinairement après avoir fait la dissolution du tartre calciné. Il faut après l'avoir filtrée y mettre peu à peu les cristaux de tartre , comme nous venons de le dire.

Il faut se servir dans cette opération de vaisseaux qui soient vernissés , parce que le sel végétal pénètre les vaisseaux qui ne le sont point.

J'ai remarqué lorsque j'ai fait le sel végétal, qu'en mettant peu à peu la crème de tartre dans la dissolution d'alkali de tartre, que la crème de tartre en poudre qui est bien blanche, devient un peu rouge, lorsqu'étant tombée au fond de la terrine, elle s'élève en haut en fermentant; j'ai observé aussi qu'il s'en élevait une odeur vineuse.

On employe ordinairement deux parties de crème de tartre pour une d'alkali de tartre pur, parce qu'il y a du sable dans la crème de tartre, telle qu'on nous l'apporte de Montpellier; car si on se servoait pour faire le sel végétal, de crème de tartre purifiée, comme je l'ai expliqué à son article, il n'en faudroit pas tant, comme on le peut voir par ce qui est rapporté dans le second Tome des Mémoires de l'Académie des Sciences, de l'année 1699. page 254.

Pour éprouver si l'on a observé une juste proportion de l'alkali & de la crème de tartre, pour faire le sel végétal, il faut en mettre dans une cuiller, & y ajouter un peu de vinaigre; le mélange fermentera si l'on n'a pas mis assez de crème de tartre dans la

dissolution de l'alkali de tartre ; ensuite il faut encore mettre du sel végétal dans une autre cuillier , ou dans la même après l'avoir vuidée & nettoyée , & verser sur ce sel végétal de la liqueur de tartre alkali , ou de l'alkali de tartre , & y ajouter un peu d'eau ; si le mélange fermente , c'est une marque qu'on a mis trop de crème de tartre dans la composition de ce sel végétal.

On fait usage en Allemagne d'une espece de sel végétal en liqueur , qu'on nomme *tartre-tartarisé* , *liquide-citré*. Pour le faire , on prend trois parties de crème de tartre , & deux parties d'alkali du tartre , qu'on fait cuire dans de l'eau sur le feu , sans les faire bouillir ; & on les laisse exposés à cette chaleur , jusqu'à ce que le tout paroisse s'épaissir ; on y ajoute alors un peu d'écorce de citron ou d'orange , & après avoir retiré du feu , on mêle à cette liqueur tartarisée quelques gouttes d'essence de citron.

Il y en a qui au lieu de sel végétal , donnent ce que les Allemands appellent *Sal tartari extemporaneum* , & dont j'ai parlé dans le Chapitre XXXIII. de l'alkali de tartre.

Il ne faut pas croire que ce sel puisse être donné pour le sel végétal, & qu'il y soit analogue ; c'est un sel alkali, au lieu que le sel végétal est un sel moyen, & qui est fort différent pour les usages qu'on en peut faire. Il faut faire le sel végétal comme on l'a toujours fait, sans y rien changer. Ces changemens dans la préparation des remedes font tort à la Pharmacie, parce que les Médecins ne les ordonnent plus, lorsqu'ils n'y trouvent plus les mêmes effets ; & les remedes cessent de produire les mêmes effets lorsqu'on cesse de les composer comme on les composoit dans le tems que les Médecins les trouvoient efficaces.

Le sel végétal a aussi moins de crédit aujourd'hui, pour une autre raison, c'est que dans les premiers tems du sel végétal on connoissoit moins le sel de Glauber, le sel de duobus, & le sel de Seignette.

Le sel végétal est plus purgatif que le sel de Seignette ; il l'est autant que le sel de Glauber, & il l'est moins que le sel d'epson, que le sel de duobus, & que le tartre vitriolé. Il est nécessaire que le Médecin connoisse ces

différens degrés de force des sels, pour les proportionner aux forces des Malades.

Le sel végétal est un apéritif doux, & il convient mieux que le nitre même dans certaines chaude-pisses. Voyez le Chapitre du Nitre. On l'employoit communément dans les hydropisies, avant qu'on connût le sel de duobus.

On le donne depuis un demi-gros jusqu'à deux gros dans chaque Médecine, & depuis trois gros jusqu'à une once dans une ptisanne, ou dans un apozème purgatif. On peut le faire prendre aussi dans de l'eau minérale. Ce sel paroît convenir particulièrement dans les médecines & dans les apozèmes où il y a de la casse.

CHAPITRE XXXVI.

Du Tartre Vitriolé.

METTEZ dans une cucurbite de la liqueur de tartre alkali ; versez dessus, goutte à goutte, de l'esprit de vitriol rectifié, jusqu'à ce qu'il ne se fasse plus d'effervescence, & pour par-

CHAP.
XXXVI.

ler le langage vulgaire des Chimistes, jusqu'à saturation. Ensuite placez la cucurbite sur le feu de sable, & faites évaporer une partie de la liqueur, jusqu'à ce qu'il s'y forme, à la surface, une pellicule; enfin mettez à cristalliser dans un lieu frais.

Ensuite retirez les cristaux qui s'y seront formés, versez un peu d'eau bouillante sur la liqueur qui restera, filtrez-la, & la faites évaporer jusqu'à pellicule; & enfin mettez à cristalliser. On réitérera cette manœuvre, jusqu'à ce qu'on ait dissipé toute la liqueur, & qu'on en ait retiré tous les cristaux.

Il y en a qui y ajoutent à chaque cristallisation un peu d'alkali du tartre, & qui n'y mettent point d'eau; d'autres font évaporer d'abord le mélange de la liqueur de tartre alkali & de l'esprit de vitriol, jusqu'à siccité, & font fondre ensuite dans de l'eau la matière qui reste, & après avoir filtré & fait évaporer, ils mettent à cristalliser.

Il est à propos, après la première cristallisation du tartre vitriolé, d'ajouter de l'eau à la liqueur restante, parce que cela donne moyen aux cri-

staux de se former plus beaux. D'ailleurs cela met en état de filtrer la liqueur, & cela dissout du tartre vitriolé, qui dans cette liqueur est embarrassé avec une terre absorbante & huileuse. Lorsqu'on verse l'esprit de vitriol sur la liqueur de tartre alkali, il se fait un précipité qui a déjà été observé par d'autres, qui l'ont nommé *Magistere vitriolé*.

Lorsqu'on a retiré les cristaux de la liqueur, il faut la remettre sur le feu & y verser de l'eau bouillante, pour en faire une dissolution parfaite.

Lorsqu'on fait l'évaporation de la dissolution de tartre vitriolé, il se forme une pellicule sur la liqueur; & lorsque cette liqueur est refroidie, il se forme immédiatement sous la pellicule des grains salins taillés en diamant; ils baissent dans la dissolution à mesure qu'ils deviennent plus pesans, & enfin ils tombent au fond. Il se forme dessus à l'endroit où étoit la pellicule une petite colonne taillée de même en diamant, desorte que ces deux cristaux se joignent par leurs bases, & forment ensemble un cristal de la grosseur d'un gros grain de ris ou d'un grain d'orge.

Avant que de ferrer , pour l'usage le tartre vitriolé , il faut en laver les cristaux légèrement dans de l'eau froide , & ensuite les faire bien sécher.

Tachenius a imaginé de faire le tartre vitriolé avec les cendres gravelées , & le vitriol. Pour faire ce tartre vitriolé de Tachenius , il faut prendre trois livres de cendres gravelées , les dissoudre dans trois pintes d'eau , laisser reposer la dissolution , la verser à clair , & renverser trois chopines d'eau sur ce qui reste au fond , afin d'en fondre tout ce qui peut y être resté de sel ; ensuite on mêlera ensemble ces deux dissolutions , & on y ajoutera la dissolution de deux livres de vitriol verd , faite dans trois chopines d'eau. On laisse le tout ensemble pendant deux jours , ensuite on filtre la liqueur ; on la fait évaporer jusqu'à pellicule , & on la met à cristalliser. Voyez le Chapitre des Cendres gravelées.

Lorsqu'on fait le tartre vitriolé , il faut y employer de l'alkali de tartre , plutôt plus que moins , pour en précipiter tout le métallique , qui souvent est cuivreux. Le vitriol , même le

ferrugineux, contient presque toujours un peu de cuivre.

On peut aussi faire un autre espèce de tartre vitriolé, en calcinant dans un creuset parties égales de souphre & d'alkali de tartre; l'esprit de souphre qui est vitriolique, prendra corps dans l'alkali de tartre.

Enfin, on peut faire un tartre vitriolé en exposant à l'air des linges imbibés d'une dissolution alkaline de tartre. Un acide répandu dans l'air, & qui est vitriolique, s'y attache; & après avoir lavé ces linges dans de l'eau, si l'on fait évaporer cette eau jusqu'à pellicule, il s'y cristallise un véritable tartre vitriolé.

Nous avons décrit dans le Chapitre précédent, une opération par laquelle on charge l'alkali du tartre de son propre acide, & par laquelle on en fait un sel neutre qui est le sel végétal. Par cette préparation-ci, on pénètre l'alkali du tartre de l'acide du vitriol, & le sel neutre qui en est formé est le tartre vitriolé. Le sel végétal est donc semblable au tartre vitriolé par sa base alkaline, & du reste ils different l'un de l'autre, autant que l'acide du vitriol differe de celui du tartre.

Dans la préparation du tartre vitriolé, le sel de tartre perd son goût caustique d'alcali fixe, & on n'y reconnoît plus l'acidité de l'esprit de vitriol. De ces deux goûts, il en résulte un nouveau qui est amer; c'est sur-tout à ce caractère que l'on connoît si le tartre vitriolé est bien préparé.

Le tartre vitriolé mis sur les charbons ardents, décrépité à peu près comme le sel marin, & comme le sel fébrifuge de *Sylvius*; il est très-difficile à fondre au feu. Il reste rouge dans le creuset, sans se fondre; si l'on y ajoute un peu d'alcali de tartre, qui comme on le fait est très-fusible, il fond aussi-tôt; & on peut se servir de sel vitriolé qui a été fondu ainsi, pour fondre d'autre tartre vitriolé. Le tartre vitriolé est aussi très-difficile à fondre dans l'eau; il faut pour cela employer l'eau chaude, & il faut qu'il soit en poudre. On peut dissoudre une demi once de tartre vitriolé dans une pinte d'eau, même froide, pourvû que ce sel soit en poudre bien fine; j'en ai fait faire l'expérience: pour y réussir il faut ne verser l'eau, que peu à peu, pendant qu'on broye le tartre vitriolé.

Le tartre vitriolé n'est pas pas absolument la même chose que le sel de *duobus*, & ils ne doivent pas être employés l'un pour l'autre pour la guérison des maladies. Les plus petites différences dans les remèdes, produisent des changemens dans leurs effets, comme les plus petites différences dans les maladies, doivent apporter des différences dans leur traitement. Il n'est pas possible de connoître assez la façon d'agir des remèdes dans les liqueurs, & sur les fibres du corps animal : pour pouvoir juger de ce que peuvent y produire de petites différences, dont les suites sont quelquefois de conséquence, il n'y a que l'expérience qui puisse nous en instruire; mais l'expérience est trompeuse sans la théorie, & nous observons tous les jours tant de variétés dans les effets des remèdes, & ces variétés dépendent de tant de différentes causes, comme des tempéramens, de la constitution de l'air, & d'une infinité d'autres circonstances, qu'il est impossible de déterminer la différence des façons d'agir & des effets des remèdes, avec la précision qu'on doit cependant rechercher, autant qu'on le peut, dans cette matière.

Quand bien même chacune de ces choses feroit connue , la quantité de connoissances qui entrent dans cette théorie , conduiroit à des supputations impraticables.

Lorsque les différences des remèdes sont imperceptibles , quoique réelles , comme sont celles du tartre vitriolé & du sel de *duobus* , & lorsque leurs effets sont trop compliqués , pour pouvoir être soumis à des spéculations certaines & claires , l'observation est le seul guide qui reste. On ne peut alors s'appuyer que sur des inductions déduites de plusieurs faits ; les Géomètres même sont souvent obligés de se servir des inductions , parce que tout n'est pas soumis aux supputations.

C'est dans ce sens qu'on peut dire , qu'il est bon de diminuer , autant qu'on le peut , la variété des remèdes pour les cas simples & qui sont les mêmes , en s'abstenant de substituer quelques remèdes à d'autres : il ne suffit pas , pour être autorisé à substituer un remède à un autre , que ces remèdes soient semblables , il faut de plus qu'ils soient les mêmes , pour pouvoir être indifféremment donnés dans les mêmes maladies.

Il est donc nécessaire que le Médecin fasse sa principale étude de la science des remèdes , pour sçavoir les conseiller à propos , & pour en ordonner les formules avec justesse.

Pour guérir avec un petit nombre de remèdes , il faut en connoître beaucoup ; c'est par cette connoissance étendue de tous les remèdes , qu'on est en état de choisir ceux qui conviennent , & de rejeter ceux qui sont inutiles , ou même nuisibles.

En général , celui qui connoît le plus de remèdes , est le plus réservé dans l'usage qu'il en fait , par la raison que celui qui sçait le plus , est celui qui sçait le moins , ou qui sçait combien peu on connoît la nature intime des choses.

Le tartre vitriolé est semblable au sel de *duobus* , mais ce n'est pas absolument le même sel : ils se ressemblent par l'acide vitriolique qui est dans l'un & dans l'autre , mais ils different l'un de l'autre par leur base alcaline. Le nitre alcalisé qui fait la base du sel de *duobus* , n'est pas absolument la même chose que le tartre alcalisé , qui fait la base du tartre vitriolé ; & aussi les crysiaux de ces deux sortes de

sels peuvent être distingués à la vûe; quoiqu'ils soient taillés de la même façon, ils n'ont pas le même arrangement, ni la même grosseur.

En supposant que la partie terreuse de ces sels fût la même, il faudroit toujours convenir, en recherchant la nature intime de ces sels, que leurs parties alkales sont différentes. On sçait que l'alkali est un peu d'acide concentré & fondu avec une terre; c'est l'acide qui constitue les sels moyens & les sels alkalis, & qui fait que les alkalis different des simples terres; c'est ce qui fait qu'on peut décomposer tous les sels moyens & les alkalis, en séparant leurs acides de leurs terres par des dissolutions réitérées.

De sorte qu'en supposant la partie terreuse du nitre, la même que la partie terreuse du tartre, le nitre alkalisé differeroit toujours du tartre alkalisé, parce que l'acide du nitre est essentiellement différent de l'acide du tartre.

Le tartre vitriolé convient particulièrement dans les maladies qui viennent du vice de la bile, comme le sel de *duobus* convient particuliere-

ment dans les maladies qui viennent du vice de la partie blanche du sang, soit lymphatique, soit laiteuse; l'un & l'autre agissent plus dans la troisième voye du corps, que dans les autres, quoiqu'ils soient purgatifs; ce qu'ils font parce qu'ils procurent une dépuration dans les liqueurs, de la plûpart desquelles les couloirs des premières voyes font l'égoût le plus commun.

On fait prendre le tartre vitriolé pour la jaunisse, dans des apozêmes ou dans des bouillons composés avec la bourroche, la buglosse, la chicorée sauvage, la scolopendre, & la racine de patience sauvage; on fait prendre trois de ces bouillons chaque jour, & on met dans chaque bouillon un demi gros de tartre vitriolé, plus ou moins, selon l'âge & le sexe du malade.

Dose.

Le tartre vitriolé en petite dose est calmant, depuis six jusqu'à dix-huit grains; il entre dans la composition des poudres tempérantes: on fait la poudre tempérante de Stahl, avec du nitre purifié & du tartre vitriolé, de chaque neuf grains, & deux grains de cinabre naturel préparé, le tout en poudre extrêmement fine & mêlés

ensemble , pour une prise. La poudre tempérante de Stahl est rafraîchissante aussi, & apéritive; on la prend communément en Allemagne , dans les cas où on prend en France des bouillons rafraîchissans.

On peut faire différentes sortes de poudres tempérantes , selon les différentes occasions où on a à les employer : par exemple , pour des vapeurs , on la compose avec le tartre vitriolé, le nitre purifié, le cinabre naturel, & le succin, de chaque six grains. Si les vapeurs sont convulsives, on y ajoute de la poudre guttete , & alors on met cinq grains de chacune de ces drogues pour chaque prise; on y peut joindre aussi, selon les circonstances, le *castoreum* & le safran Oriental, deux grains dans chaque prise.

Il est souvent utile de rendre les poudres tempérantes , absorbantes en même-tems; on employe la nacre de perle pour donner une vertu adoucissante & cordiale, le corail dans des cas d'hémorrhagie , & pour les maladies particulières de l'estomach , la terre sigillée dans certains cas de fièvres malignes , &c.

CHAPITRE XXXVII.

Du Tartre folié ou feuilleté.

RAIMOND LULLE l'a nommé mal-à-propos, *terre foliée de Tartre*; ce n'est point une terre, c'est un sel des plus fusibles, & des plus dissolubles; on le nomme aussi *le tartre régénéré, le savon des Sages, la première matière végétale, le souphre végétal de la nature, le sel harmonique végétal, le mercure de la nature.* Le Fevre l'appelle *huile de tartre de Sennert, ou sel de tartre purgatif.*

CHAP.
XXXVII.

Les caractères de ce sel sont de se fondre au feu comme de la cire, d'être de tous les sels végétaux celui qui se dissout le plus aisément dans l'eau; il se fond aussi dans l'esprit de vin; il doit être blanc & en feuillets tal-queux.

Pour faire le tartre folié, prenez une once d'alkali de tartre bien pur, versez dessus peu à peu une chopine de bon vinaigre; filtrez la dissolution, & l'évaporez toute à feu doux; éprou-

vez la matiere qui reste , en versant encore dessus un peu de vinaigre ; si elle fermente encore avec le vinaigre , il faut y en ajouter jusqu'à ce qu'elle ne fermente plus ; ensuite on en fait évaporer l'humidité , & on dissout dans de l'esprit de vin la matiere sèche qui reste , & après en avoir filtré la liqueur , faites-en l'évaporation. Enfin redissolvez dans de l'esprit de vin le sel restant , filtrez & faites évaporer ; ce que vous réitérez jusqu'à ce qu'il vous reste un sel blanc & en feuillets , & jusqu'à ce que l'esprit de vin qu'on retire de dessus , paroisse n'y avoir point perdu de sa force.

Il faut l'enfermer aussitôt dans une bouteille qu'on bouche bien , & qu'on place dans un lieu sec.

Tartre feuil-
leté.

Le tartre feuilleté est huileux , c'est ce qui fait qu'il se met en feuillets ; il y a un peu d'huile entre ces feuillets.

Il faut prendre pour faire cette opération , de bon vinaigre blanc qui soit bien clair , ou se servir de vinaigre distillé.

Il y en a qui , au lieu de dissiper le vinaigre & l'esprit de vin par l'évaporation , les font distiller.

Cette opération a été imaginée pour volatiliser l'alkali du tartre; c'est en Chimie un grand secret, que celui de volatiliser les alkalis fixes.

C H A P.
X X X V I I.

Il y en a qui, pour rendre l'alkali du tartre volatil, le mêlent avec du sablon, versent du vinaigre dessus, filtrent la dissolution, font évaporer, remêlent ce qui reste, avec du sablon, y ajoutent du vinaigre, filtrent & font évaporer; ce qu'ils réiterent jusqu'à ce que le vinaigre y conserve toute son acidité : alors ils versent sur la matiere sèche de l'esprit de vin pour la dissoudre; ils filtrent & font évaporer, ou distiller, & ils réiterent jusqu'à ce que l'esprit de vin n'y perde point sa force; après cela ils ont un tartre feuilleté, dont ils font la sublimation, & les Alchimistes prétendent que ces fleurs sont un grand dissolvant.

Paracelse faisoit une espece de tartre feuilleté, en adoucissant l'alkali du tartre avec l'esprit de vin; c'est ce qu'il nommoit *Balsamum Samech*. Pour le faire, il versoit de l'esprit de vin sur de l'alkali de tartre en poudre, pour l'y dissoudre entièrement; ensuite il en retiroit l'esprit de

vin par la distillation, il reversoit de nouvel esprit de vin sur ce qui restoit, & ensuite il redistilloit; ce qu'il continuoit de faire jusqu'à ce que l'esprit de vin sortît de dessus ce sel par la distillation comme il l'y avoit mis.

Vertus.

Le tartre feuilleté est un apéritif propre à dissoudre les obstructions, sur-tout celles du bas-ventre; les alkalis fixes joints au vinaigre, sont des remedes fort efficaces dans plusieurs maladies. Pline, *in Præmiis*, lib. XXIII, dit qu'on prend de la cendre de sarment dans du vinaigre pour les maladies de la ratte; ce remede est de la nature du tartre feuilleté.

L'esprit de vin qui entre dans la composition du tartre feuilleté, le rend balsamique & savonneux; de sorte qu'on peut dire qu'il est un savon moyen, qui tient le milieu entre les savons alkalis, comme sont le savon d'alicanth ordinaire, ou le savon de Starkey, & les savons acides, comme sont les acides dulcifiés.

Le tartre feuilleté pousse aussi par la transpiration; il corrige la qualité des humeurs, lorsqu'elles tendent trop à l'alkalicité, & qu'outre cela il y a apauvrissement dans le sang, & de
l'inaction

l'inaction dans les fibres. On le donne depuis six grains jusqu'à vingt-quatre.

CHAP.
XXXVII.
Dose.

Je trouve qu'on a souvent donné les mêmes noms au sel végétal, & au tartre feuilleté, ou terre foliée, ce qui les a fait confondre quelquefois; ce dont il est bon d'être averti, pour l'intelligence des Auteurs.

On fait de la même façon une terre feuilletée de nitre, en traitant avec le vinaigre, & ensuite avec l'esprit de vin rectifié, l'alkali du nitre, au lieu de celui du tartre.

On peut faire encore une autre composition qui a quelque rapport avec le tartre feuilleté : ayant versé du vinaigre dans une dissolution de sel de Seignette, il s'est fait un précipité; j'ai ôté la liqueur de dessus ce précipité, je l'ai filtrée, & j'en ai fait évaporer une partie; ensuite je l'ai mise dans un lieu sec & frais, où il s'y est cristallisé une matière saline, qui ne s'est pas humectée à l'air aussi aisément que le fait le tartre feuilleté ordinaire.

Cette expérience n'est pas seulement curieuse; elle donne aussi à connoître que la crème de tartre n'est pas tellement unie à la soude dans le sel de Seignette, qu'elle ne puisse s'en détacher

par un autre acide, même léger : j'avertis ceux qui, dans la composition des Médecines, font quelquefois mettre du sel de Seignette avec des tamarins, que leurs Malades ne prennent point le sel de Seignette, parce qu'il est décomposé dans la Médecine avant qu'ils la prennent, la crème de tartre y a été précipitée. Il y a bien des choses semblables qui prouvent combien l'étude particulière de la Pharmacie est nécessaire au Médecin, sur-tout pour pratiquer.

CHAPITRE XXXVIII.

Du Tartre Martial.

CHAP.
XXXVIII.

POUR faire le Tartre Martial, prenez un quarteron de tartre blanc réduit en poudre, & une once de limaille de fer bien nette : faites bouillir dans trois chopines d'eau pure, jusqu'à ce que le tartre soit entièrement dissous ; alors passez la liqueur par un linge, ou par une étamine, & la laissez cristalliser dans un lieu frais ; après en avoir ôté les cristaux, remettez-la sur

le feu, & la faites bouillir un bouillon; refiltrez-la, & la remettez à cryftallifer : ce que vous réitererez jusqu'à ce qu'il n'en reste plus.

CHAP.
XXXVIII.

Si on veut faire un tartre martial dissoluble, il faut au lieu du tartre crud, employer un tartre soluble, c'est-à-dire, un sel végétal, ou bien prendre une once de sel végétal, & le mêler avec un quarteron de teinture de mars tartarisée, dont la préparation est décrite dans le second Tome.

Tartre martial soluble.

Lorsqu'on fait le tartre martial soluble, il faut faire évaporer jusqu'à siccité le mélange du sel végétal & de la teinture martiale.

Le tartre martial convient dans tous les cas où le fer convient comme médicament, pour remédier aux obstructions ; le tartre martial est plus passant que les autres préparations sèches du fer, parce qu'il est très-divisé dans cette préparation dont il est ici question : d'ailleurs, le sel auquel il est uni, lui aide à se mêler plus intimement avec les humeurs, & il excite les fibres des vaisseaux, de sorte que son action en est fort augmentée dans les viscères, & dans les liqueurs du corps.

Verrus.

On fait ordinairement prendre le tartre martial dans des bouillons aux herbes , ce qui les rend noirs ; cette couleur jointe au goût , rebute quelquefois les Malades : dans ce cas , on peut leur faire prendre le tartre martial , dans du pain à chanter , & le bouillon , ou l'apozème , immédiatement par-dessus.

Le tartre martial est particulièrement bon pour les obstructions de la matrice ; il rend fécondes les femmes stériles , & provoque les regles des filles qui ne les ont point comme elles devroient les avoir naturellement. Le tartre martial donne plus la liberté du ventre , qu'aucune autre préparation de Mars.

On pourroit employer utilement le tartre martial pour plusieurs maladies des enfans , qui viennent de l'obstruction du méfentere , & pour remédier à la cacochimie , qui est produite par l'obstruction des couloirs du bas-ventre.

La dose du tartre martial est depuis douze grains jusqu'à un gros ; on en met ordinairement un demi-gros dans chaque prise d'apozème , ou dans chaque bouillon,

CHAPITRE XXXIX.

Des Cendres gravelées.

LES Cendres gravelées, en Latin, *Cineres clavellati*, sont des cendres de la lie de vin séchée & brûlée. On prend, pour faire la cendre gravelée, les pains de lie de vin, dont les Vinaigriers ont tiré toute la liqueur pour faire le vinaigre. Lorsque les Vinaigriers ne brûlent pas ces pains pour en faire la cendre gravelée, ils les vendent aux Chapeliers. Voyez le Chap. du Vinaigre. pag. 353.

CHAP.
XXXIX.

La lie est un tartre moins pur, parce qu'elle contient plus de terre & d'huile que n'en contient le tartre, qui a plus du sel essentiel du vin, que n'en a la lie, qui contient aussi d'autres sels.

Les cendres gravelées sont donc un sel alkali de la nature de l'alkali du tartre, mais moins pur; il n'y a point de cendre gravelée dont on ne puisse retirer du tartre vitriolé; c'est ce qui fait que cet alkali de la lie calcinée ne se met jamais autant en liqueur par l'humidité de l'air, que le

fait l'alkali du tartre. C'est aussi pourquoi les cendres gravelées, sont plus brûlantes que l'alkali du tartre. Il ne faut pas croire que plus un alkali est pur d'autres sels, plus il est actif; au contraire, un alkali mêlé avec un peu de sel moyen est plus pénétrant; c'est pourquoi la liqueur de tartre alkali est plus pénétrante que l'alkali du tartre sec; c'est aussi pourquoi le nitre fixe, qui contient encore du nitre entier, est un grand dissolvant: & il devient encore plus fort, lorsqu'il se résout en liqueur par l'humidité de l'air, dont il prend aussi des sels moyens qui y sont répandus. On en peut dire autant de la soude & de la potasse, qui contiennent des sels moyens. Il faut garder la potasse, la soude, & la cendre gravelée, dans des vaisseaux bouchés, & dans un lieu sec.

Si on fait bouillir de la bourre dans une dissolution de cendres gravelées, faite dans l'urine, elle s'y dissout si parfaitement, qu'on n'y en retrouve pas la moindre fibre: c'est cette propriété corrosive qu'ont les cendres gravelées, qui fait qu'on les choisit pour en composer la Pierre à Cautere.

CHAPITRE XL.

De la Pierre à Cautere.

POUR faire la Pierre à Cautere, CHAP. XL.
prenez une livre de cendre gravelée; calcinez-la à feu ouvert dans un creuset pendant une demie-heure ou trois quarts d'heure; ensuite mettez-la dans une terrine qui ne soit point vernissée; ajoutez-y une demie-livre de bonne chaux vive nouvellement faite, que vous choisirez molle, mais pesante, & y versez peu à peu quatre pintes d'eau bouillante: lorsque la chaux sera éteinte, remuez le mélange avec un bâton, & filtrez la liqueur par un papier gris, soutenu d'un linge.

Ensuite mettez cette eau filtrée dans un vaisseau de cuivre, & en faites l'évaporation, jusqu'à ce qu'il ne reste plus au fond du vaisseau, qu'une espece de sel, que vous mettrez dans un creuset entre les charbons ardents: il s'y fondra, & il y bouillira. Lorsqu'il aura moins de fluidité, & qu'il paroîtra être comme de l'huile, vous retirerez

le creuset du feu, & vous verserez sur un marbre , ou dans un plat de fayance chauffé , & vous y couperez la pierre à cautere en morceaux pointus, pendant qu'elle sera encore chaude & molle, & l'enfermerez aussitôt dans un flacon de verre fort , que vous boucherez bien , ajoutant de la cire au bouchon , & de la vessie de cochon par-dessus le tout. Il n'y a rien qui s'humecte plus & plus promptement à l'air , que la pierre à cautere.

La pierre à cautere sert à peu près aux mêmes usages , que la pierre infernale , & on l'employe à son défaut. La pierre à cautere agit plus lentement que ne fait la pierre infernale ; c'est pourquoi lorsqu'il s'agit de faire ronger des chairs dans des ulceres profonds , où on n'est pas maître de conduire le caustique , on préfere la pierre à cautere , à la pierre infernale , qui agiroit plus promptement , s'étendrait sur les chairs voisines , & pourroit y causer de grandes douleurs. Voyez dans le second Tome le Chapitre de la Pierre infernale.

La pierre à cautere est un remede attractif , & un suppuratif irritant. L'escarre se forme plus lentement par

la pierre à cauterer , qui à la vérité cause plus de douleur que ne fait la pierre infernale , qui convient mieux lorsqu'il s'agit de ronger seulement des chairs inégales , ou de ranimer & de resserrer des fibres trop relâchées. On doit au contraire préférer quelquefois la pierre à cauterer , lorsqu'il est nécessaire de rendre la suppuration abondante ; on laisse plus long-tems pourrir les extrémités des petits vaisseaux déchirés , qui , mêlés avec les humeurs épanchées & épaissies , forment une matiere plus ou moins dure , qu'on appelle *escarre*.

C H A P I T R E X L I.

Remedes contre la Pierre , en général.

LA nécessité où est l'homme de mourir , le rend sujet à un grand nombre de maladies ; il n'en est point de plus extraordinaire , ni de plus fâcheuse , que la Pierre qui se forme , ou dans la vessie , ou dans les reins , ou dans quelque autre partie que ce soit du corps vivant.

CHAP. XLI.

Il y a actuellement un sentiment dominant, qui est, qu'il ne peut y avoir de remède contre la pierre. Cette opinion est bien préjudiciable au salut du genre humain, sujet à la pierre, parce qu'elle empêche de faire des tentatives, qui pourroient être heureuses; car on ne peut démontrer qu'il est impossible de trouver quelque chose capable de dissoudre la pierre dans le corps vivant.

On a au contraire l'expérience, qu'il est bien des remèdes capables de dissoudre les obstructions les plus fortes; ce qui donne lieu de croire qu'il n'est pas impossible qu'il y ait des remèdes propres à attaquer la matière dont sont composées les pierres dans le corps vivant.

La plus grande difficulté qu'on oppose à cette possibilité de trouver des remèdes qui puissent dissoudre la pierre dans les reins, ou dans la vessie, est que ces remèdes ne peuvent arriver aux pierres à dissoudre, sans avoir été mêlés avec plusieurs liqueurs du corps, & sans y avoir subi différens changemens. Mais pour y répondre, il suffit de dire qu'il est possible que ces changemens-là mêmes

tendroient ces remedes propres à dis- foudre la pierre ; ce qu'on peut dire de tous les remedes , & des alimens même , qui , s'ils ne subissoient pas différens changemens dans le corps , ne feroient pas propres à y produire ce à quoi ils sont destinés : & il faut ajouter que si on les faisoit passer immédiatement dans la partie où ils doivent produire leur effet, ils incommoderoient ; ce qu'on peut dire de ce qui est le plus ami du corps , c'est-à-dire , des alimens les plus naturels.

Il n'est point d'esprit qui ne puisse concevoir que le fer doit subir de grands changemens dans le corps , avant que d'y remédier aux maladies pour lesquelles on le prend ; & on conçoit en même-tems que si on introduisoit le fer immédiatement dans les liqueurs , & dans les vaisseaux où il doit faire l'effet qu'on en attend , il n'y produiroit pas les bons effets qu'il y produit , lorsqu'il a subi des changemens par son mélange avec différentes liqueurs , dans les différens vaisseaux qu'il a parcouru. On doit dire la même chose d'un remede contre la pierre ; ce seront les changemens même qu'il subira dans les en-

CHAP. XLI. trailles , & son mélange avec les différentes liqueurs , & en dernier lieu , avec la sérosité qui fait l'urine , qui pourront le rendre capable de dissoudre la pierre.

L'erreur où l'on est , au sujet de la possibilité de trouver des remèdes contre la pierre , est fort contraire au bien public , en le privant des secours dont il a besoin dans ces occasions ; elle est défavorable aux Médecins , qui pourroient s'occuper honorablement & utilement à soulager & à guérir les Malades qui ont la pierre : & elle est préjudiciable à la Pharmacie , qui pourroit travailler à la préparation de remèdes qui redonneroient la vie à de pauvres Malades , ou la leur rendroient plus douce , en diminuant du moins leurs douleurs. Ce faux préjugé arrête l'industrie des Médecins , & les empêche de faire sur cela des recherches qui seroient utiles à leurs concitoyens : cette inaction des Médecins à cet égard , est aussi entretenue par une espèce de point d'honneur , parce que le préjugé est si grand sur cela , qu'on seroit tenté de prendre pour un ignorant , ou pour un charlatan , un Mé-

decin qui feroit faire des remèdes CHAP. XLII.
pour fondre la pierre.

D'ailleurs, les Médecins ont moins d'occasions de travailler & de réfléchir sur cette maladie, parce qu'heureusement elle est moins commune, que ne le sont la plupart des autres maladies ; c'est par cette raison-là même que les Médecins sont en général moins instruits, & moins expérimentés dans le traitement de la rage, & dans celui de l'épilepsie.

Cependant ces maladies sont si intéressantes, que le Médecin doit suppléer au défaut d'expériences, par le travail & la méditation ; c'est par cette application particulière aux maladies extraordinaires, que la plupart des grands Médecins se sont distingués. On sçait que Paulmier de Caën, fameux Médecin de la Faculté de Paris, & connu parmi les Sçavans, sous le nom de *Palmarius*, avoit imaginé & composé des remèdes qui ont été trouvés très-bons, contre la peste, contre l'épilepsie & contre la rage.

Les préjugés contre les remèdes sont aussi grands, qu'ils sont dangereux ; quelques-uns ont poussé la prévention sur cela, jusqu'à dire que les

remedes contre la pierre sont capables de la donner, comme il y en a qui disent, que la poudre-à-vers donne des vers ; que les semences carminatives, comme est l'anis, donnent des vents : cependant les expériences que M. Hales a faites sur les semences carminatives, prouvent le contraire.

Il en est des remedes pour la pierre, ce qu'il en est des autres remedes pour les autres maladies ; ils ne réussissent pas également dans tous les Malades : cependant on doit les regarder comme propres, en général, pour guérir les maladies dans lesquelles la raison & l'expérience ont fait connoître qu'ils étoient plus ou moins efficaces, en général.

Il est différens remedes pour la pierre, comme il en est différens pour chacune des autres maladies, parce que les pierres de la vessie sont plus ou moins anciennes, & elles sont composées d'une matiere différente, selon les différens tempéramens de ceux dans lesquels elles se sont formées. Les pierres blanches, qui dans un même espace de tems grossissent plus que celles qui sont de couleur rougeâtre, ou brune, ou noire, sont aussi

plus faciles à dissoudre : les pierres qu'on appelle *murales*, doivent être plus difficiles à amollir ; je croi même qu'il est impossible de fondre dans la vessie cette espece de pierre. Il faut par conséquent employer pour la pierre des remedes différens, selon les différens tempéramens de ceux qui en sont malades ; c'est ce qui doit faire l'objet des recherches & des réflexions du Médecin, qui doit se proposer de perfectionner l'art de guérir, en s'y perfectionnant lui-même.

A la vérité, les remedes contre la pierre sont souvent inefficaces ; je ne leur attribue point plus de vertus qu'ils n'en ont, & je ne cherche point à inspirer pour eux plus de confiance que je n'y en ai moi-même : mais l'appareil effrayant de la taille, & l'incertitude du succès de cette opération, quoique bien faite, doivent engager à tenter tous les moyens raisonnables d'en exempter.

Ce qui doit engager encore à entreprendre par des médicamens la guérison ou le soulagement des malades de la pierre, c'est que de sçavans Médecins, auxquels on doit s'en rapporter, ont fait de ces guérisons, comme

je vais le prouver dans la suite. Razis qui a été le plus grand Médecin chez les Arabes , dit, en parlant d'une confection , qu'il l'a vûe guérir une grosse pierre de la vessie en moins de cinquante jours. Laurembert, Médecin Allemand , étant malade de la pierre , s'en est guéri aussi par cette confection , & par d'autres remedes qu'il y a joint. Enfin il faut convenir que le remede de Mademoiselle Stephens a soulagé plusieurs de ces malades.

CHAPITRE XLII.

Remedes contre la Pierre , en particulier.

CHAP. XLII.

PLATON , dans le plan qu'il a donné d'une République , veut qu'on n'y admette pour y guérir chaque maladie , que ceux des Médecins qui auront été malades de la même maladie, non-seulement parce que le Médecin juge mieux d'une maladie lorsqu'il l'a sentie dans lui-même, que lorsqu'il ne la connoît que sur le rapport des autres , mais encore parce qu'il a

été dans ce cas plus attentif & plus intéressé à y reconnoître les effets des remedes. Guillaume *Laurembert*, Médecin du dernier siècle, avoit la qualité requise par Platon pour traiter de la pierre, parce qu'il en avoit été malade, & même il s'en étoit guéri. Ce Médecin, in *Epistolica Dissertatione curationem calculi vesicæ continente*, dit qu'à l'âge de 63. ans il eut une violente colique néphrétique, causée par une pierre qui lui tomba du rein gauche dans la vessie, où elle grossit au point, qu'en moins d'une année elle augmenta environ de la grosseur d'une noix muscade; elle lui caufoit de violentes douleurs, & il pissoit du sang. Cependant il ne voulut point se déterminer, à se faire tailler, qu'il n'eût essayé de se délivrer de cette pierre par des remedes internes; & il consulta sur cela ses Confreres *Bakmeisterus, Assuerus, Henricus, Pauli, & Heniochus. Pauli*, premier Médecin de la Reine douairiere de Danne-marc, lui conseilla de prendre la liqueur royale néphrétique. *Laurembert* en fit usage, d'autant plus volontiers, qu'il en avoit fait prendre lui-même à quelques personnes, avec succès.

Cette liqueur royale néphrétique étoit alors en grande vogue, & on en faisoit un secret à la Cour de Danemarck ; elle est composée d'alcali du tartre , qu'on laisse réfoudre en liqueur par l'humidité de l'air sur un marbre ou sur un verre ; ensuite on fait ressecher au feu le tartre ainsi dissous , on le calcine , & on met en poudre le sel qui reste, & on en prend une once, qu'on fait fondre dans une chopine d'eau de persil. On laisse quelque tems ce mélange , le remuant quelquefois, & lorsque le sel est bien fondu , on en filtre la dissolution ; on la filtre deux ou trois fois , pour la rendre claire & transparente ; enfin on y met quelques morceaux d'écorce d'orange , qui lui donnent une couleur jaune.

On fait quelquefois prendre cette liqueur néphrétique pure , à la dose d'une cuillerée ; dans d'autres cas, on la donne dans du vin blanc temperé avec de l'eau distillée de fraises.

Cette liqueur tient sa vertu néphrétique , principalement de l'alcali du tartre. *M. Hales* , Stat. des Végét. Chapitre VI. p. 169, dit qu'il mit dans une lessive d'alcali du tartre, une petite pierre de la vésicule du fiel , &

qu'elle y fut dissoute en sept jours. CHAP. XLII.

La liqueur royale néphrétique n'ayant point produit à *Laurembert* l'effet qu'il souhaitoit, *Backmeisterus* lui conseilla d'user du remède qui étoit alors en réputation, pour avoir guéri deux malades de la pierre; l'un étoit le fils de l'Imprimeur du Pape. Cette guérison se fit sous les yeux d'*Augenius* & d'*Ancinas*, Médecins; l'autre malade fut guéri de la pierre par le même remède, que lui conseillèrent *Augenius* & *Vitelesius*. Ces Médecins diminuèrent la quantité de l'eau-de-vie qui entre dans ce remède, & ils ne le lui firent prendre que de deux jours l'un, & même lui donnerent dans les jours d'intervalles, pour le tempérer, dix onces d'eau de fraise & de fèves, avec six gouttes d'huile de vitriol, & une once de julep violat, parce que ce malade étoit un jeune homme de dix-huit ans, de la Pouille, & d'un tempérament chaud & sec.

Laurembert prit le remède publié par *Augenius*, composé d'un gros de poudre de cloportes préparées, de deux gros d'esprit ardent de genièvre, & de dix onces de décoction de pois rouges. *Laurembert* dit que,

trois ou quatre heures après avoir pris ce remede, il se trouvoit prêt à tomber en foiblesse, & qu'il se sentoît la poitrine pressée; c'est pourquoi il ajouta à la potion, par le conseil d'*Asfuerus*, un scrupule de thériaque qui dissipa ces accidens. Mais étant fort dégoûté de ce remede, & l'ayant pris pendant quinze jours tous les matins, sans soulagement, il le quitta.

Il faut observer, que non-seulement *Laurembert* ajouta la thériaque au remede d'*Augenius*, mais qu'il en retrancha l'eau-de-vie, & y substitua l'esprit ardent de génieuvre. *Augenius*, Tom. 2. Epist. Med. L. 9. dit, que pour ce jeune homme qu'il guérit avec ce remede, il l'avoit composé avec un gros de poudre de cloportes préparées, deux gros d'eau-de-vie, & de huit onces de décoction de pois rouges. Et il faut sçavoir aussi qu'*Augenius* avoit déjà changé ce remede, puisque dans la recepte qu'on lui en donna, & suivant laquelle on avoit guéri un malade de la pierre sous ses yeux, il y avoit une demi once d'eau-de-vie.

Lorsque je rapporte ces circonstances, je ne cherche point à insinuer

que si ce remede n'a point réussi dans *Laurembert*, c'est qu'il y avoit fait des changemens ; je rapporte seulement les faits. CHAP. XLII.

Laurembert réfléchissant sur les propriétés de différens remedes propres à dissoudre les humeurs dont se forment les pierres dans le corps vivant, imagina un remede ; il le fit faire avec deux onces de cloportes préparées, de la poudre de lievre brûlé, du sang de bouctin préparé, du bedeguar, & de la graine de violettes pourpres, de chaque une once, & deux gros de poudre lithontryptique, qu'on nomme communément *Lithontribon*.

Il prenoit tous les matins, cinq heures avant diné, deux gros du mélange de toutes ces drogues en poudre, & deux gros d'esprit ardent de génie-vre, dans dix onces d'une décoction diurétique, faite avec deux poignées d'orge mondé, trois onces de pois rouges, un gros de chacune des quatre grandes semences froides, une once de raisins secs mondés de leurs pepins, vingt fruits d'alkekenge, des racines d'arrêteboeuf, de chiendent & de guimauve, de chaque une demi once, & six gros de réglisse, qu'on

CHAP. XLII. fait bouillir dans des eaux distillées de fraises, de fleurs de fèves, d'arrête-bœuf, & d'alkekenge, de chaque trois demi-septiers.

Après la seconde fois que *Laurembert* eut pris de ce remède, il sentit des douleurs dans la vessie, & commença à rendre de l'urine gluante, & dans laquelle il y avoit comme des écailles rougeâtres de poisson, qui s'écrasoient & devenoient comme du sable, lorsqu'on les pressoit entre les doigts.

Enfin *Laurembert* n'avoit pas usé trois mois de ces remèdes, qu'il fut parfaitement délivré de la pierre, quoiqu'il fût âgé de plus de 60 ans, & quoiqu'Hippocrate ait dit qu'on n'a jamais guéri de malade de la pierre âgé de plus de cinquante ans, 6. *epid. part.* 8. Hippocrate les reconnoissoit donc guérissables avant cet âge.

M. Littré, Médecin de Paris, a fait connoître que l'eau minérale de Bougeailles a la propriété de dissoudre la pierre, après l'avoir amollie & fondue en une espèce de bouë.

Ne seroit-il pas à propos d'injecter de cette eau minérale dans la vessie de ceux qui y ont la pierre, comme

on y injecte de l'eau de Balaruc, pour la ranimer lorsqu'elle est dans un état de paralysie ? CHAP. XLII.

Razis, qui, comme je l'ai déjà dit, a été un des plus grands Médecins de l'antiquité, a laissé dans ses écrits la composition d'une confection avec laquelle il avoit dissous une pierre dans la vessie, en moins de cinquante jours, quoique cette pierre fût ancienne. Louis Augenius, pere de celui que je viens de citer, avoit guéri un malade de la pierre avec cette confection de Razis, & connoissant par-là la possibilité de la guérison de cette maladie, il approuva qu'on tentât le remède par lequel on proposoit de guérir le fils de l'Imprimeur du Pape, dont nous avons parlé.

CHAPITRE XLIII.

Poudre Lithontryptique.

POUR faire la poudre ou l'électuaire lithontrypticon, que quelques Auteurs nomment *Lithontribon*,

CHAP. XLIII. Prenez du nard indique, du gingembre, du bois de baume de Judée, ou, à son deffaut, des extrêmités de branches de lentisc, ou de celles de tébérinthe, de l'acorus, de la canelle, de la queue de pourceau, du meum, des trois sortes de poivre, & de la saxifrage, de chaque deux gros & demi; du baume de la Mecque, des clouds de girofle, du costus, du rapontic, de la poudre de réglisse, du fouchet, de la gomme adraganthe, des semences de maceron, d'ache, d'asperges, de Basilic, d'ortie, de citron, & de camadrys, de chaque un gros & quinze grains; du malabatrū, du saffran, du jonc odorant, de la canelle ligneuse ou *cassia lignea*, du bdellium, du mastic, du gremil, du persil de Macédoine, du persil de Montagne, du cardamome, de l'aneth, de l'euphorbe, de la belemnite, des huiles de nard & de muscade, de chaque un scrupule & quatre grains.

Il faut réduire toutes ces drogues séches en poudre fine, & les mêler ensemble, en y ajoutant les huiles.

On peut en faire un électuaire, en les alliant avec du sirop des cinq racines apéritives.

La

La propriété qu'on a attribuée à cette poudre de dissoudre & de rompre les graviers & les pierres dans le corps humain, lui a fait donner le nom *Lithontrypticon* ou *Lithontribon*. Du Renou, Médecin de Paris, semble faire entendre dans son *Dispensatorium Medicum*, que c'est par corruption qu'on nomme cette poudre *Lithontribon*, au lieu de *Lithontrypticon*; cependant ces deux mots expriment également, brise-pierre, parce que *τρίβω*, comme *τρύπτω*, signifie briser.

La dose de cette poudre est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules, & même dans certaines circonstances, & pour certaines personnes, on en peut donner jusqu'à un gros.

Le tems de la prendre, c'est le matin à jeun, dans du vin blanc, ou dans de l'eau distillée de parietaire, ou dans celle de herniole; on peut aussi la faire prendre en bols, dans du pain à chanter.

L'usage de ce remède n'exclut point la saignée, la purgation, & les ptisanes; au contraire, il est même souvent à propos de commencer par ces remèdes généraux.

Il faut prendre un verre de ptisanne une heure après ce remède , & un bouillon un heure après ce verre de ptisanne ; il est à propos qu'il se porte aux reins & à la vessie assez de liqueur pour servir de véhicule au remède , & pour dissoudre les sables & les pierres ; mais il ne faut pas qu'il y en ait assez pour affoiblir , & emporter trop promptement le remède : le Médecin doit observer l'effet du remède , & se conduire en conséquence.

CHAPITRE XLIV.

Remède de M^{lle}. Stephens.

CHAP. XLIV. **U**NE Demoiselle de Londres , portant le nom de *Stephens* , qui est le même que celui d'un Médecin de la même Ville , Auteur de plusieurs remèdes qui ont été publiés dans le Recueil des Remèdes du Chevalier Digby , ayant donné avec succès un remède à plusieurs personnes incommodées de la Gravelle & de la Pierre , le Parlement d'Angleterre recon-

noissant combien les remedes efficaces dans cette maladie sont utiles au genre humain , acheta de Mademoiselle Stephens , cinq mille livres sterlings , son remede contre la Pierre & contre la Gravelle.

Ce remede consiste en une Poudre , en une Décoction , & en des Pilules.

La poudre est composée de coquilles d'œufs calcinées , & de limaçons brûlés.

Pour faire la décoction , on met quelques herbes dans de l'eau , avec une boule composée de savon , de petit cresson sauvage , brûlé jusqu'à ce qu'il soiten cendre noire , & de miel.

Les pilules sont faites avec des limaçons brûlés , de la graine de carotte sauvage , de la graine de bardanne , des graines de frêne , renfermées dans leurs follicules , des grateculs , & des fruits d'aubepine ; le tout brûlé , jusqu'à ce qu'il soit réduit en une poudre noire ; & on y ajoute du savon & du miel.

Pour faire la poudre , prenez des coquilles d'œufs de poule , bien épluchées & essuyées , faites-les sécher &

CHAP. XLIV. les broyez entre les doigts ; remplissez en légèrement un creuset de la douzième sorte, lequel tient environ trois pintes ; mettez-le dans le feu, & le couvrez d'une tuile ; faites un bon feu autour, jusqu'à ce que les coquilles soient réduites en une poussière grisâtre, qui aura un goût âcre salé. Cette opération dure environ huit heures.

Ensuite, mettez cette poudre de coquilles d'œufs dans un pot de terre net & sec, dont elle n'occupe que les trois quarts, afin qu'il reste de la place pour la fermentation qui se fait dans cette poudre à l'air, quand elle est refroidie. Laissez ce pot découvert pendant deux mois, dans un lieu sec. Pendant ce tems-là, cette poudre prendra un goût plus doux, & la partie assez calcinée deviendra une poudre si fine, qu'on pourra la passer par un tamis ordinaire ; ce qu'il faut faire effectivement.

Prenez pareillement des limaçons de jardin avec leurs coquilles ; nettoyez-les bien, & en emplissez un creuset de la même grandeur que celui dont on s'est servi pour calciner les coquilles d'œufs ; couvrez-le, & le

placez de même au feu ; mais il ne CHAP. XLIV.
doit pas y rester plus d'une heure ; re-
tirez ensuite les escargots , & mettez-
les dans un mortier , pour les y ré-
duire en une poudre fine , qui fera
d'un gris foncé.

Si on se sert de charbon de terre ,
il faut couvrir le creuset de gros char-
bons , afin de n'être pas obligé d'y en
remettre de nouveau.

Les poudres étant ainsi préparées ,
il faut mêler ensemble six parties de
poudre de coquilles d'œufs , avec
une partie de poudre de limaçons , les
piler dans un mortier , & passer la pou-
dre au travers d'un tamis fin. Aussi-tôt
après il faut renfermer ce mélange
dans des bouteilles bien bouchées ,
qu'on gardera dans un lieu sec. On y
a toujours ajouté un peu de cresson
sauvage , brûlé jusqu'à ce qu'il fût en
cendre noire , mais ce n'a été que pour
déguiser le remède.

On peut préparer toute l'année les
coquilles d'œufs , mais il vaut mieux
le faire en Eté. Il faut préparer la pou-
dre d'escargots en May , Juin , Juillet
& Août ; celle des trois premiers mois
paroissoit à Mademoiselle Stephens
la meilleure.

CHAP. XLIV. Pour faire la décoction , prenez quatre onces & demie du meilleur savon d'Alicanth; pilez-le dans un mortier avec une bonne cuillerée de creffon sauvage, brûlé jusqu'à ce qu'il soit noir , & avec autant de miel qu'il en faudra , pour former du tout une espece de pâte dont on formera une boule.

Prenez cette boule , & de la camomile verte , du fenouil , du persil ou de l'ache , & des feuilles de bardanne , de chacune une once. Si on n'a pas ces herbes fraîches , il faut prendre la même quantité de leurs racines. Il faut hacher les herbes, couper la boule de savon en petits morceaux , & faire bouillir le tout ensemble pendant une demi heure dans deux pintes d'eau ; passez ensuite cette décoction , & l'adoucissez en y ajoutant du miel.

Pour faire les pilules , prenez de la poudre des limaçons brûlez , des semences de brionia ou vigne-vierge , & de bardanne , des fruits de frêne , & des bayes d'aubepine , en parties égales ; faites-les brûler jusqu'à ce qu'il n'en sorte plus de fumée ; ensuite mêlez-le tout ensemble dans un mortier , où vous le reduirez en une poudre que

vous passerez par un tamis. Prenez en- CHAP. XLIV.
suite une grande cuillerée de ce mélange, & quatre onces du meilleur savon d'Alicanth ; pilez le tout dans un mortier avec autant de miel qu'il en faudra pour en faire une pâte de consistance à former des pilules. On fera soixante pilules de chaque once de la masse.

Si on a une pierre formée dans la vessie ou dans les reins, il faut prendre de la poudre trois fois par jour ; c'est-à-dire le matin après le déjeuner, l'après-midi sur les cinq ou six heures, & le soir avant que de se mettre au lit ; la dose est un gros, ou 56. grains, poids de marc. Il faut prendre cette poudre dans un verre de vin blanc ; & après chaque prise, il faut boire un demi-septier de la décoction.

Ces remèdes causent quelquefois beaucoup de douleur au commencement de leur usage ; dans ce cas il faut prendre quelque calmant.

Si le malade devenoit constipé pendant l'usage de ces remèdes, il faudroit lui faire prendre quelques laxatifs ; mais il est à propos d'observer que pendant leur usage il n'est pas bon d'avoir le ventre trop libre, parce

CHAP. XLIV. qu'un dévoyement entraîneroit dehors les remedes , sans qu'ils eussent pû produire l'effet pour lequel on les prend ; c'est pourquoi , si le dévoyement survenoit , il faudroit augmenter la dose de la poudre , qui est astringente , ou diminuer celle de la décoction , qui est laxative , ou avoir recours à quelque autre moyen , suivant le conseil des Médecins.

Pendant l'usage de ces remedes , il ne faut point manger de mets salés , ni boire de vin rouge , ni de lait ; il faut prendre peu de liquide , & faire un exercice modéré , afin que l'urine s'impregne davantage de ces remedes , & qu'elle soit retenue plus long-tems dans la vessie où est la pierre , sur laquelle ils doivent agir.

Si l'estomach ne peut pas supporter la décoction , il faut prendre après chaque dose de la poudre , une sixième partie de la boule , faite pour en former les pilules.

Si le malade est âgé , ou naturellement foible , ou fort abbattu , soit par les douleurs , soit par la perte de l'appetit , il faut faire entrer dans la composition de la poudre , une plus grande dose de limaçons calcinés. On peut même ,

suivant l'exigence des cas , augmenter cette dose, jusqu'à ce qu'il y ait parties égales de poudre de limaçons & de poudre de coquilles d'œufs.

On peut aussi pour les mêmes raisons , diminuer la quantité des deux poudres , & celle de la décoction ; mais il faudra revenir à la dose complète , aussi-tôt que le malade le pourra.

Aux herbes & aux racines dont on vient de parler , Mademoiselle *Stephens* en a quelquefois substitué d'autres , comme la mauve , la guimauve , la millefeuille rouge & blanche , le pissenlis , le cresson d'eau , & la racine de cran ou raifort , sans trouver de différence réelle dans l'effet du remède.

Quant aux pilules , leur usage principal est dans les accès de gravelle accompagnés de vomissement , de douleur de reins , ou d'envie d'uriner , causée par une rétention d'urine ; dans ce cas , il faut prendre nuit & jour , d'heure en heure , cinq pilules , jusqu'à ce que la douleur soit apaisée.

Les personnes sujettes à la gravelle , ou à rendre du gravier , en prévientront la formation , si elles prennent

CHAP. XLIV. tous les jours dix ou quinze de ces pilules.

Au reste , le régime de vivre pendant qu'on prend le remede de Mademoiselle *Stephens* , doit être différent selon les différens tempéramens & le différent usage qu'on en fait. Il faut avoir soin de soutenir le corps par des alimens convenables , mais suffisans , parce que ce traitement est long , & dans ce cas , le malade doit prendre plus de nourriture. D'ailleurs les douleurs , les insomnies & le remede même qui est capable d'agir sur une pierre , peut agir aussi plus ou moins sur les fibres du corps & sur les liqueurs , ce qui les affoiblit ; c'est pourquoi il faut les reparer , pour que le malade survive à la dissolution de sa pierre.

Le remede de Mademoiselle *Stephens* , dont on a fait usage dans presque toute l'Europe , a soulagé un grand nombre de malades de la pierre & en a exempté plusieurs d'être taillés , qui ne pouvoient esperer vivre sans cela , & dont la vie étoit en danger , si on leur eût fait l'opération , quelque bien qu'on l'eût faite ; mais parce que ce remede n'a pas soulagé tous ceux qui en ont pris , & parce qu'il

n'a plus le mérite de la nouveauté, qui CHAP. XLIV.
ne peut être que passagere pour cha-
que chose, il est tombé en discrédit.
On le peut donner, préparé précise-
ment suivant la recepte qui en a été
publiée par ordre du Parlement d'An-
gleterre. On n'a pas tardé à y faire des
changemens, & enfin on a crû que
pour faire le remede de Mademoiselle
Stephens, il suffisoit de prendre des
pilules de savon, qui ne sont compo-
sées qu'avec de bon savon, qu'on pile
avec de la poudre de réglisse, pour
en faire une espèce de pâte dont on
forme des pilules.

Le remede de Mademoiselle *Ste-
phens* a donné occasion d'employer
en Médecine le savon en pilules, & il
a produit en cela un bien réel; les
remedes savonneux sont les vrais re-
medes des obstructions. Il seroit utile
pour les malades & pour les Apothé-
caires, & honorable pour la Méde-
cine, que les Médecins s'appliquas-
sent dans les différentes occasions à
faire faire différens savons, en faisant
combiner, selon le tempérament du
malade, & le cas de la maladie, dif-
férens alkalis, avec différentes matie-
res grasses. On sçait que les savons

en général sont composés d'alkalis , & de matieres grasses ; que le savon d'Alicanth est fait avec de la soude, & de l'huile d'olive.

CHAPITRE XLV.

Du Savon de Starkey.

CHAP. XLV. **L**E remede dont il s'agit ici , a de grandes propriétés , mais il faut qu'il soit bien préparé , & qu'on l'administre avec connoissance. Sa préparation demande un Artiste diligent & patient.

Il faut d'abord prendre parties égales de nitre purifié & de bon tartre , en poudre & mêlés ensemble , ensuite y mettre le feu avec un charbon. *Voyez* le Chapitre XXXIII. de l'alkali du tartre.

Il faut faire fondre au feu ce qui reste après la détonnation de ces deux sels , & le dissoudre dans une suffisante quantité d'eau chaude. Il faut filtrer cette dissolution par le papier ; ensuite on y ajoute autant d'eau de chaux filtrée & faite avec soin , ayant

employé pour la faire de l'eau pure CHAP. XLV.
& de bonne chaux vive.

On garde pendant dix ou douze jours cette dissolution de sel, & cette eau de chaux, mêlées ensemble, dans un vaisseau de verre ou de grès bouché, ou bien couvert: il se fera un dépôt au fond; on verse à clair la liqueur, & on la filtre par un papier. Enfin on fait l'évaporation de cette liqueur jusqu'à ce qu'il reste au fond du vaisseau de verre ou de terre, dans laquelle on l'a fait évaporer, un sel bien sec & bien blanc.

On met ce sel réduit en poudre, dans une écuelle de fayence, dont le fond soit plat, & on verse sur ce sel l'huile de térébenthine bien pure, jusqu'à ce que l'huile surpasse le sel de la hauteur d'environ un travers de doigt; on mêle ensemble en broyant deux ou trois fois chaque jour, avec un pilon de bois ou de verre; de cette façon le sel s'imbibera de l'huile, & il faudra à mesure y en ajouter un peu, de sorte que le sel ne soit jamais exposé à l'air, dont il attireroit l'humidité, ce qui le convertiroit en liqueur, & feroit manquer l'opération. Il faut pour cette raison, chaque fois

CHAP. XLV. qu'on a broyé, couvrir exactement l'écuelle avec du papier, & un couvercle par-dessus.

On continue cette manœuvre pendant six mois au moins, pendant lequel tems, le sel s'imbibe de trois fois son poids d'huile, & alors il est changé en une espece de crème blanche, & enfin en une liqueur, qui versée dans de l'eau ou dans quelqu'autre liqueur, s'y dissout, & ne donne aucune apparence d'huile, ni de graisse. C'est ce que Starkey appelloit son *Correctif universel*; & ce que quelques-uns appellent *Savon de tartre*.

On donne plus ou moins de consistance à ce savon, selon qu'on emploie à le faire plus ou moins de tems & d'huile de térébenthine.

C'étoit ainsi que le préparoit son Auteur Georges Starkey, qui vivoit à Londres en 1657. Depuis lui, on a apporté, à l'ordinaire, différens changemens dans la composition de son remede; il y en a qui le font avec trois parties de tartre crud, & une partie de chaux vive, qu'on pile & qu'on mêle ensemble; ensuite on en fait une lessive dans de l'eau, & après l'avoir filtrée, on la fait évaporer;

on calcine doucement le sel qui en reste , jusqu'à ce qu'il ne donne plus ni fumée , ni odeur ; ensuite on le met en poudre dans un mortier chaud ; & sur une demie-livre de cette poudre on verse six à huit onces d'huile de térébenthine , en broyant ensemble. On laisse le tout en digestion pendant dix ou douze jours , remuant chaque jour , & de tems en tems , avec une spatule de bois ; on continue d'y ajouter de l'huile , & de remuer , jusqu'à ce que cela forme une masse savonneuse ; ce qui ne se peut faire qu'en trois mois.

Stahl donne dans ses Elémens de Métallurgie , pag. 323. §. 75. un moyen de faire en quelques semaines , à peu près , ce qu'on a peine à faire en plusieurs mois ; c'est de réduire en poudre l'alkali du tartre , & de le faire bien chauffer , avant que d'y verser l'huile de térébenthine , dont on ne fait que l'humecter peu à peu , en broyant ; ensuite le laisser s'humecter à l'air , & verser par inclination ce qui seroit tombé en liqueur , & ajouter de nouveau au sel , de l'huile de térébenthine.

Le savon de Starkey est appétitif &

Vertus.

CHAP. XLV. vulnéraire ; c'est pourquoi il est bon pour les ulcères des reins & de la vessie : je l'ai fait prendre utilement pour de vieilles chaude-pissés rebelles. Il est un bon fondant des matières qui forment la gravelle & la pierre. On en donne depuis trois jusqu'à dix-huit grains, pour chaque prise, dans de l'infusion d'herbes vulnéraires, ou en pilules, avec le bol d'Arménie, pour les ulcères internes & pour la chaude-pisse ; dans de l'eau de Turquette, ou en bol avec la poudre de cloportes, pour la gravelle, ou pour la pierre.

Dose.

On peut employer utilement pour l'extérieur le savon de Starkey dans des cas de rhumatismes, & pour résoudre certaines enflures des jointures qui viennent d'un épaissement de l'humeur blanche du sang. On y ajoute quelquefois du camphre pour les rhumatismes, lorsqu'ils sont avec douleurs, & qu'il y a foiblesse de nerfs ; on y met du sel ammoniac, lorsqu'on l'emploie pour résoudre des tumeurs insensibles & comme gommeuses. Je croi que dans ce cas un peu de fleurs de soufre y feroit bien.

Le savon de Starkey est un dissol-

vant des résines, qu'il corrige en même-tems, ou qu'il perfectionne ; c'est pour cette raison que Starkey l'appelloit *le correctif des végétaux*. Il l'employoit dans la composition de ses pilules, pour y corriger l'hellébore & l'opium.

CHAPITRE XLVI.

Des Pilules de Starkey.

POUR faire les Pilules de Starkey, choisissez du meilleur opium, dissolvez-le dans de l'eau, pour en faire du laudanum, comme il a été expliqué dans le *Chapitre XIII. pag. 287.* Voyez *extrait d'Opium*. On réduit en poudre cet opium purifié, & on en mêle deux parties avec une d'hellébore blanc pulvérisé, & on y verse goutte à goutte, du correctif de Starkey, c'est-à-dire de son savon, dont la préparation est expliquée dans le Chapitre précédent. On pétrit le tout, & on en fait une masse d'une consistance propre à faire des pilules.

On coupe cette masse en tranches

CHAP.
XLVI.

finies, qu'on met à sécher dans un plat sur un feu doux ; laissant dessus une feuille de papier, pour les mettre à couvert de toute matiere étrangere qui pourroit y tomber ; lorsque ces tranches sont séches, on les arrose de nouveau avec le savon ; on les pile bien ensemble, & on recoupe en tranches la masse qu'on en a reformée. Enfin, on fait sécher comme la premiere fois : on réitere cette manoeuvre, jusqu'à ce qu'ayant pesé la masse qui en résulte, on trouve qu'elle a le double du poids de l'opium & de l'hellébore qu'on y a employés.

Il faut, avant que de commencer à se servir de ce remede, qu'il y ait, au moins trois semaines qu'il ait été composé ; & lorsque la masse se durcit, & qu'elle perd la consistance propre à faire des pilules, il faut l'humecter avec de l'huile de térébenthine.

C'est-là la véritable recepte des pilules de Starkey, telle qu'elle a été publiée en Anglois par le Médecin Kendal, de l'aveu de Starkey, qui a déclaré que l'autre recepte, qui avoit été publiée par *Mattæus*, est fausse & mauvaise, assurant que la principale vertu de ce remede vient de l'hellé-

bore blanc , & que mal-à-propos *Mattæus* y a ajouté la poudre de réglisse & l'hellébore noir.

CHAP.
XLVII.

Pour faire les pilules ordinaires de *Starkey* , ou de *Mattæus* , il faut prendre du laudanum , de l'hellébore blanc , de l'hellébore noir , & de la réglisse en poudre bien fine , de chaque une partie , qu'on mêle avec deux parties de savon de *Starkey* , & on y ajoute de l'huile de térébenthine , pour en former une masse , d'une consistance propre à en faire des pilules.

Pilules ordinaires de *Starkey* , ou de *Mattæus*.

Les pilules de *Starkey* sont calmantes , c'est pourquoi on les employe pour les agitations , & dans certains cas de douleurs ; elles font dormir. On les préfère aux autres narcotiques , lorsqu'il s'agit de corriger en même-temps les humeurs , & de déboucher leurs couloirs ; c'est ce qui fait qu'on les choisit pour calmer dans la jaunisse , dans l'hydropisie , & dans toutes les occasions , où la plupart des autres narcotiques occasionneroient des dépôts , & où il feroit à craindre qu'ils ne suspendissent les mouvemens naturels , par lesquels les organes se défendent , pour ainsi dire , contre ce qui cause la maladie.

Vertus.

500 PART. III. CHIMIE

On donne les pilules de Starkey, depuis deux grains jusqu'à douze ; la dose la plus ordinaire est six grains, mais ce remède étant propre non-seulement à calmer les douleurs, & à faire dormir, mais même à concourir, comme correctif, à la guérison des maladies d'obstruction, on en fait prendre plusieurs fois ; & on doit commencer par une petite dose, qu'on augmente chaque fois qu'on en donne, parce que si on n'en augmentoit pas la dose chaque fois, il calmeroit moins de jour en jour, & dans la suite il n'agiroit plus que comme correctif.

CHAPITRE XLVII.

De la Térébenthine.

CHAP.
XLVII.

ON confond communément l'huile de Térébenthine avec l'esprit de Térébenthine ; parce que le plus souvent l'un & l'autre sont distillés ensemble ; mais on peut les distinguer, si on les distille séparément l'un de l'autre : l'esprit de térébenthine vient

le premier dans la distillation de la térébenthine, & il est légèrement acide; ensuite vient l'huile, qui est plus douce. La première huile qui distille, est claire, ensuite il en vient une jaune, & la dernière est rouge; ce qui reste dans la cornue est sec, c'est la Colophone.

On met ordinairement six parties d'eau avec une partie de térébenthine, pour en faire la distillation; la térébenthine communique de ses principes à l'eau, qui l'affoiblit en cette partie. Voyez le Chapitre suivant, de l'Eau de Goudron.

Starkey employoit pour faire son savon, l'huile claire & douce de térébenthine de Chio, distillée sans mélange; il est vrai que n'y mêlant pas d'eau, comme on le fait ordinairement pour la distiller, elle est plus parfaite: mais il faut alors employer une chaleur plus douce, & conduire le feu avec plus de précaution.

Il y a plusieurs sortes de térébenthines, qu'on tire de différens arbres; la térébenthine de Chio, qui est la térébenthine proprement dite, se tire de l'arbre nommé *Terebinth*; la térébenthine de Venise, qui est la meil-

leure après celle de Chio , fort des Melezes ; la térébenthine de Chio est plus douce que celle de Venise. On préfère celle de Chio , lorsqu'on a besoin d'un diurétique , & au contraire on aime mieux celle de Venise , lorsqu'il s'agit de déterger des ulcères intérieurs. Au reste , toutes les térébenthines ont les mêmes propriétés en général , quoiqu'elles en aient de particulières , selon les différentes espèces d'arbres dont on les tire. On en tire beaucoup des sapins & des pins , dont il y a plusieurs espèces. Le baume blanc de Canada n'est qu'une térébenthine qu'on tire de la sapinette.

Les baumes ne sont que des espèces de térébenthines , ou les térébenthines sont des espèces de baumes. Tout le monde sçait que les baumes ont de grandes propriétés pour guérir les maladies , & pour conserver les corps ; c'est par le moyen de l'esprit de térébenthine qu'on conserve le mieux les préparations anatomiques.

On fait prendre intérieurement la térébenthine , ou les baumes , depuis deux grains jusqu'à douze , & on en donne quelquefois plusieurs prises chaque jour.

Il y a des occasions où certaines playes ayant assez suppuré, on les saupoudre de térébenthine cuite, ou de colophone en poudre ; ce qui les dessèche, en les embaumant.

CHAP.
XLVII.

La térébenthine lavée, n'est autre chose que de la térébenthine qu'on a agitée dans de l'eau, qu'on renouvelle plusieurs fois ; & selon les usages auxquels on destine la térébenthine lavée, on se sert pour cette opération de différentes eaux : on se sert communément pour cela de l'eau rose.

Térébenthine lavée.

On fait la térébenthine cuite, en cuisant de la térébenthine sur le feu dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance de la colophone.

L'esprit de térébenthine ne convient pas à ceux pour qui il faut de la térébenthine lavée, parce que la térébenthine lavée n'est que la térébenthine qui a donné à l'eau une partie de ce qui fait l'esprit de térébenthine.

Par la même raison, il ne faut pas faire prendre la térébenthine cuite, à ceux qui ont besoin de l'esprit & de l'huile de térébenthine, parce que la térébenthine communique à l'eau

dans laquelle on la fait cuire, sa partie saline & spiritueuse, à l'aide de laquelle elle perd par l'action du feu une partie de son huile.

Souvent dans les longues maladies le croupion des malades s'échauffe extérieurement, & s'écorche quelquefois, sur-tout lorsqu'ils laissent aller sous eux; lorsqu'il n'y a que de la rougeur, il suffit de bassiner avec du vin, & quand il y a écorchure, il faut se servir de crème douce, ou de suif, ou de cérat: mais lorsque la playe est creusée, il faut se servir d'une espèce d'onguent, fait avec de la térébenthine délayée avec le jaune d'œuf. On y ajoute de l'huile rosat, ou du suif, & de l'eau-de-vie, ou de l'eau vulnéraire.

On fait quelquefois prendre la térébenthine dans des lavemens, après l'avoir délayée dans un jaune d'œuf. On fait un lavement détersif & calmant, avec une décoction de millepertuis, dans laquelle on délaye deux ou trois gros de térébenthine, délayés dans un jaune d'œuf, & un demi-gros ou un gros de diascordium de Fracastor.

C H A P I T R E XLVIII.

De l'Eau de Goudron.

POUR faire l'eau de Goudron ,
mettez dans un vaisseau qui ait un
couvercle , une pinte de goudron , &
versez dessus quatre pintes d'eau pure,
froide ; mêlez le tout ensemble avec
une cuillier de bois pendant cinq
ou six minutes ; ensuite couvrez bien
le vaisseau , pour qu'il se fasse moins
d'évaporation ; & laissez le tout en
repos , pour que le goudron se préci-
pité au fond , & que ce qui y est inu-
tile , s'amasse à la surface de l'eau. Au
bout de deux ou trois jours , décou-
vrez le vaisseau sans le remuer ; écu-
mez soigneusement l'eau , ensuite ver-
sez-la doucement par inclination
dans des bouteilles, que vous bouche-
rez bien , parce que l'eau de goudron
est spiritueuse.

La grande variété des cas où l'on
emploie l'eau de goudron , & les dif-
férences des tempéramens de ceux à
qui on la fait prendre, obligent de pré-

parer différemment l'eau de goudron. On la fait plus ou moins forte, selon la saison, selon que l'on met plus ou moins d'eau avec le goudron, & selon qu'on les agite ensemble plus ou moins long-tems; on imagine bien que moins on mettra d'eau sur une certaine quantité de goudron, & que plus on les battrà long-tems ensemble, plus l'eau de goudron qui en résultera sera forte, sur-tout si on l'a préparée en Eté; & au contraire elle sera plus foible, si on la fait en Hyver, si on y met plus d'eau, à proportion du goudron, & si on les bat moins ensemble.

L'eau de goudron ordinaire est claire, elle a une couleur légèrement jaune, comme est la couleur de certains vins blancs.

Le goudron dont on s'est déjà servi n'est pas propre à être employé une seconde fois pour faire de l'eau de goudron, à moins qu'on ne voulût en avoir de foible, ou qu'on n'employât de l'eau chaude pour la faire; le goudron qui a déjà servi à cet usage, est d'un brun plus clair que celui qui n'a pas servi. Le goudron ainsi lavé, peut être employé comme on employe le goudron ordinaire, pour goudronner

les cordages des vaisseaux , & les vaisseaux même.

Le goudron est la poix liquide qui se fait en brûlant des buches de vieux Pins, ou de vieux Sapins : ce qui en sort d'abord est le goudron ; ce qui vient ensuite est la poix.

Il y a le goudron de Norwege , & celui de Virginie. Celui de Norwege est plus propre à faire l'eau de goudron , parce qu'il est plus spiritueux ; il est moins épais , & il se mêle mieux avec l'eau , que ne fait celui de Virginie , qu'on tire de l'Epinette , qui est une espece de petit Sapin qui contient beaucoup de térébenthine. Il faut battre plus long-tems avec l'eau ce goudron de l'Amérique , que celui de Norwege ; celui-ci coûte meilleur marché en France , que celui de Virginie.

C'a été dans les Colonies Septentrionales de l'Amérique qu'on a commencé à se servir de l'eau de goudron ; & on l'y faisoit avec parties égales d'eau & de goudron ; & chaque fois qu'on ôtoit de ce mélange une prise d'eau de goudron , on y remettoit la même quantité d'eau commune. Le premier usage qu'on y a fait de l'eau

de goudron , a été pour les bestiaux ; on la leur donnoit comme préservatif de la contagion. Ensuite on l'a donnée dans ce Pays-là aux hommes, pour les garantir de la petite-vérole.

Toute térébenthine & tout baume contiennent un acide qui est volatil, & qui est adouci en partie par l'huile balsamique , qui par le moyen de ce sel acide , est mêlée avec le principe aqueux ; c'est ce qui fait une espece d'esprit , qui peut bien se mêler avec l'eau commune.

Il faut aussi avoir égard à la fuye de bois qui est dans le goudron ; cette fuye est en partie dissoluble dans l'eau, & donne quelque propriété à l'eau de goudron.

On pourroit faire des eaux médicinales avec les baumes & les terébinthines , comme on en fait avec le goudron.

L'eau de goudron est une espece de savon fluide ; ce savon est acide : V. les Chap. des Acides dulcifiés. Les acides coagulent les liqueurs des corps vivans, mais les huiles les résolvent ; c'est pourquoi les savons acides n'épaississent point les humeurs , au contraire ils en fondent les embarras,

L'eau de goudron est acide & balsamique : elle tient des vertus du gayac. J'ai tiré par la distillation du gayac, un esprit acide joint à une huile noire, qui tient de la nature du goudron ; on peut juger de-là, que l'eau de goudron est bonne dans plusieurs cas de langueurs, causées par des maladies vénériennes ; elle est bonne aussi pour le Scorbut en général : on sçait que la décoction des sommités de Sapin & de Pin est apéritive, & propre à la guérison de certaines maladies scorbutiques.

On peut porter dans le sang de certains malades épuisés par la mauvaise qualité de leurs liqueurs, & par la faiblesse des fibres de leurs vaisseaux, un esprit balsamique propre à le purifier, en le ranimant, & en redonnant du ressort aux fibres nerveuses de leur corps, par le moyen de l'eau de goudron, qui est un cordial bon dans les cas de gangrenne dans le sang, &c.

On peut faire prendre utilement l'eau de goudron dans plusieurs des maladies pour lesquelles on prend certaines eaux minérales animantes, comme sont celles de Bourbonne. J'ai fait voir en donnant le résultat de

SIO PART. III. CHIMIE

l'analyse que j'ai faite des eaux minérales de Plombieres , qu'une grande partie des propriétés des eaux minérales , vient de l'huile de Pétrole , qui a beaucoup des vertus du goudron. Voyez les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, année 1746.

L'eau de goudron réunit en elle deux grandes propriétés, l'une d'être tonique, en ranimant les fibres, & l'autre d'être corrective , en purifiant les humeurs ; c'est par ces propriétés qu'elle est recommandable pour plusieurs maladies de l'estomach , pour certaines coliques, & dans des cas de rhumatisme & de goutte.

On sçait que les baumes sont bons en général dans les maladies de poitrine ; c'est pourquoi l'eau de goudron est quelquefois utile dans ces maladies ; c'est le plus souvent pour l'asthme , lorsqu'il n'est pas uniquement convulsif.

On est redevable à George Berkley, Evêque de *Cloyne* en Ecoſſe, de l'usage de ce remede en Europe ; il en a publié un Traité, dans lequel il vante l'eau de goudron comme un remede universel. Pour donner une idée de l'estime qu'il a pour l'eau de goudron

& de la façon dont il la vante , il suffit d'en rapporter les paroles suivantes : *Comme cet ancien Philosophe , qui du haut des toits crioit à ses Concitoyens , SONGEZ A BIEN E'LEVER VOS ENFANS , Je voudrois , dit M. Berkley , me placer assez haut , & avoir la voix assez forte , pour crier à tous les infirmes , BUVEZ DE L'EAU DE GOUDRON.*

On doit la justice à *M. Berkley* de ne pas le regarder comme un charlatan ; il a des idées en Physique qui sont singulieres , mais qui font voir qu'il a de l'esprit & de la lecture. Il étend beaucoup les propriétés de l'eau de goudron , mais il n'est pas bien étonnant qu'étant tout occupé de ce remède , & ne connoissant pas les autres , comme font les Médecins , il mette l'eau de goudron au-dessus des autres remèdes. Les térébenthines & les baumes sont difficiles à prendre ; l'eau de goudron nous donne l'idée d'une nouvelle façon d'en user intérieurement.

M. Berkley donne un conseil sage à ceux qui sont travaillés de longues maladies , c'est de s'armer de patience & de persévérance dans l'usage de l'eau de goudron , comme dans celui

de tous les autres remèdes, qui quand même ils sont sûrs, ne peuvent, par la nature des choses, opérer que lentement la guérison des maladies invétérées.

On prend ordinairement une pinte d'eau de goudron par jour; il faut la prendre en petite quantité chaque fois, plus souvent, & plus long-tems; étant prise ainsi, elle est plus propre à corriger le sang.

On s'accoutume peu à peu au goût & à l'effet de l'eau de goudron, en la prenant foible d'abord & en petite quantité. On la boit froide ou chaude, selon les différentes maladies pour lesquelles on la prend, & selon les différens tempéramens, & les différens goûts des malades qui la prennent. Il faut la boire chaude dans les coliques.

L'huile qui surnage lorsqu'on fait l'eau de goudron, & qu'on a dû écumer, doit être mise à part, pour servir à panser certains ulcères, & pour d'autres maladies externes.

M. Berkley, qui vit dans un Pays où les maladies de la peau sont très-communes, dit qu'il a appris par l'expérience qu'il en a faite, que l'eau de gou-

dron est bonne pour la gratelle , la galle , la lèpre & les écouelles. Dans ces maladies , on commence par boire pendant quinze jours de l'eau de goudron , ensuite on s'en sert extérieurement , continuant toujours d'en boire.

On fait l'eau de goudron pour l'usage extérieur , beaucoup plus forte que celle qui est pour boire ; au reste on la fait plus forte ou plus foible selon les circonstances. Ordinairement on fait l'eau de goudron pour l'extérieur avec deux parties d'eau bouillante , sur une de goudron , & on bat le tout ensemble pendant plus d'un quart d'heure ; ensuite on laisse reposer pendant six heures , & après ce tems on verse l'eau par inclination.

On pourroit aussi , pour plusieurs maladies , mettre du goudron dans les bains , qu'on y fait prendre.



CHAPITRE XLIX.

Des Fleurs de Benjoin.

CHAP. XLIX. **P**OUR faire les fleurs de Benjoin , réduisez en poudre grossière de bon benjoin , & le mettez dans un pot de terre vernisé , que vous couvrirez exactement d'un cornet de papier ; faites la sublimation par un feu bien doux , & d'heure en heure ramassez les fleurs , après avoir recouvert le pot d'un autre cornet. Continuez d'opérer ainsi , tant que les fleurs qui s'élèveront , seront blanches ; vous cesserez lorsqu'elles paroîtront jaunes.

Le benjoin, ou *Asa dulcis*, *Benzoinum amygdaloïdes* , est une résine sèche , qui dans la bouche , donne un goût gras & doux , & qui sur le feu , ou chauffée entre les doigts , exhale un odeur aromatique , fort agréable ; c'est pourquoi on l'employe pour la composition des Pastilles qu'on fait , sur-tout pour brûler dans les Eglises. L'arbre qui produit le Benjoin , vient dans l'Isle de Sumatra ; il a ses feuilles

semblables à celles du Citronnier : CHAP. XLIX.
 c'est pourquoi Jean Bauhin l'appelle ,
Benzoinum , cujus arbor folio citri.

Il y en a qui pour faire les fleurs de Benjoin , le mêlent auparavant avec le double de sable , qu'ils ont eu soin de laver & ensuite de sécher , avant que de le mêler avec le Benjoin.

Les fleurs de Benjoin sont en petites aiguilles , c'est le sel essentiel du Benjoin volatilisé ; elles sont de la nature du sel essentiel du vin , c'est-à-dire du tartre , parce qu'il est acide & huileux , & qu'il ne se fond point dans l'eau ; mais au reste ils different beaucoup entr'eux : le sel de Benjoin est volatil & aromatique , ce que n'est point le tartre.

Le sel de Benjoin fait par la méthode de M. le Comte de la Garaye , est dissoluble dans l'eau , & il est séparé de sa partie résineuse.

Il ne faut pas croire que les fleurs de Benjoin soient de la même nature que le Benjoin même : l'on décompose le Benjoin par cette opération. Si on met dans une cornue ce qui reste dans le pot , après la sublimation des fleurs , on en tirera une huile , & il

CHAP. XLIX. restera dans la cornue une terre très-légère.

Si on veut avoir l'huile distillée de benjoin, il faut verser de l'esprit ardent de roses, ou de l'eau-rose sur du benjoin choisi & pulvérisé, & en faire la distillation à un feu doux, & enfin séparer l'huile de l'esprit qui en distillera.

On peut tirer une teinture rouge du benjoin par le moyen de l'esprit-de-vin ; & si on verse de l'eau-rose dans cette teinture de benjoin, il se fait un *magistere* ou un *précipité*, d'une odeur fort agréable, & qui seroit fort utile dans plusieurs maladies de poitrine.

Les fleurs, ou le sel volatil de benjoin, se conservent difficilement blanches, & ce qu'on n'imagineroit pas, si l'expérience ne l'apprenoit, elles conservent d'autant plus difficilement leur blancheur, qu'on les tient dans un vaisseau plus exactement bouché : elles se conservent plus long-tems blanches, lorsque le flacon où on les garde est bouché simplement d'un papier ; ce papier devient huileux par la suite : il y a apparence que c'est l'huile qui se jaunit dans ce sel ; cette huile est plus

volatile , que ne l'est le sel. Lorsque le vaisseau est bien bouché , cette huile y circule , & elle y jaunit le sel ; si au contraire il n'est bouché que d'un papier , elle se dissipe en partie , & le reste s'attache au papier.

Vertus.

Les fleurs de benjoin sont un remède cordial , qui fortifie la poitrine en la ranimant ; mais il faut le donner prudemment , pour qu'il n'y porte pas d'irritation : c'est pourquoi l'usage en est suspect pour les malades qui ont la poitrine sèche , sensible & échauffée. Les fleurs de benjoin sont bonnes au contraire , lorsque les poumons manquent de ressort , & qu'ils sont abreuvés & offusqués par des humeurs glaireuses , comme dans le cas d'un asthme humoral. Les fleurs de benjoin conviennent aussi , lorsqu'il s'agit de fondre des humeurs gluantes qui pourroient former des tubercules dans les poumons ; c'est pour cet usage qu'elles entrent dans la composition des pilules de Morton.

La dose des fleurs de benjoin est depuis un grain jusqu'à huit.

Dose.

CHAPITRE L.

De l'Elixir de Garrus.

CHAP. L.

POUR faire l'Elixir de Garrus, prenez une demi once de myrrhe en poudre ; versez dessus une pinte d'esprit-de-vin rectifié , & laissez deux jours en digestion.

Mettez dans un autre vaisseau deux gros de Safran oriental ; versez dessus deux onces d'eau de pluie filtrée ; laissez tremper pendant un jour , ensuite ajoutez y de la canelle fine , de la muscade , & des clous de girofle, en poudre fine , de chaque un scrupule ; laissez tremper pendant encore un jour.

Ensuite mettez dans le vaisseau , où est la myrrhe en digestion avec l'esprit-de-vin , une once & demie de bon aloës transparent , & y versez tout ce qui est dans l'autre vaisseau ; remuez le tout ensemble , & laissez infuser pendant douze heures.

Enfin versez le tout dans une cucurbite , à laquelle vous ajusterez le chapiteau , & au bec du chapiteau un

récipient ; le lut des jointures étant sec , distillez toute la liqueur au bain-marie. CHAP. L.

Prenez la liqueur qui a distillé, & la mêlez avec autant de sirop de capillaires. Ajoutez-y de l'eau de fleurs d'orange, plus ou moins, selon la force de l'eau de fleurs d'orange, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'on trouve que l'élixir en ait suffisamment le goût.

Cet élixir dépose, c'est pourquoi il faut le laisser reposer, & ensuite le verser a clair. Si on veut lui donner une couleur plus brune, il faut y ajouter un peu de sucre brûlé, ou y mêler un peu de la teinture, qu'on aura séparée de celle qu'on aura fait distiller.

La myrrhe se dissout très-difficilement, c'est pourquoi il est bon de verser l'esprit-de-vin dessus en deux tems, pour en mieux tirer la teinture. L'aloës se dissout totalement dans l'esprit-de-vin, & le safran donne fort aisément de sa teinture ; de sorte que si on mêloit toutes les drogues ensemble, avant que d'y verser l'esprit-de-vin, ce dissolvant dissoudroit d'abord l'aloës, le safran, & les autres drogues, & lorsqu'il en seroit chargé, il agiroit

CHAP. L. peu sur la myrrhe , qui est fort difficile à dissoudre. De grands Médecins persuadent que la myrrhe est un souverain remède dans bien des occasions , ont cherché différens moyens pour la dissoudre.

Lorsqu'on mêle l'élixir de Garrus avec un peu d'eau , on le rend & plus fort & plus agréable au goût. Cette observation me donne lieu de penser qu'on le feroit plus fort & plus agréable , si on employoit un sirop de Capillaires plus cuit qu'à l'ordinaire , & qu'ensuite on y mêlât de l'eau de fleurs d'orange foible , ou de l'eau pure , aromatisée avec de bonne eau de fleurs d'orange , & à laquelle on auroit donné une couleur rousse avec du sucre brûlé.

Pour faire l'extrait d'élixir de Garrus , on peut dissoudre dans de l'eau bouillante le marc restant , & passer par le papier gris la dissolution , & ensuite faire évaporer jusqu'en consistance d'extrait.

Mais je trouve un inconvénient dans cette façon de faire l'extrait d'élixir ; c'est que la myrrhe reste presque toute sur le filtre , n'ayant pu être dissoute par l'eau ; c'est pourquoi il est

plus à propos, lorsqu'on distille l'élixir CHAP. L.
de Garrus, de ne pas distiller jusqu'à
siccité; il faut distiller la liqueur à qua-
tre onces près, qui restant dans la cu-
curbite avec les drogues, leur donnent
une consistance d'extrait; il est vrai
que dans ce marc non filtré on a en
grumeaux la myrrhe, la muscade, &
le girofle, si avant que d'employer ces
drogues, on ne les a pas mises en pou-
dre fine; c'est ce qu'il faut avoir soin
de faire, lorsqu'on veut en préparer
l'extrait: on l'aura par ce moyen plus
fin & égal.

Cet extrait est l'élixir de Garrus sec,
qui par conséquent a ses vertus; tout
le monde sçait qu'elles sont stoma-
chales; on l'employe dans les vomis-
semens & à la suite des indigestions,
& pour fortifier l'estomac, & les inte-
stins qui sont les organes de la pre-
miere digestion; on fait prendre une
cuillerée d'élixir de Garrus dans trois
cuillerées d'eau commune, pour aider
à la digestion; dans de l'eau de men-
the pour fortifier l'estomac; dans cel-
le de mélisse, lorsqu'on veut rendre
le remede plus cordial, & ami des
nerfs.

Vertus.

On fait prendre l'extrait, depuis

Dose.

CHAP. I. deux grains jusqu'à huit. Le tems le plus convenable pour le prendre, est immédiatement avant souper.

L'élixir de Garrus, & son extrait; ne conviennent point à ceux qui crachent du sang, ou qui sont sujets à quelque hémorrhagie que ce soit; ces remèdes excitent les hémorrhoides & les règles.

Paracelse a mis en vogue les élixirs; il en avoit de six sortes: il appelloit l'un l'*Elixir du baume*, l'autre l'*Elixir du sel*; il nommoit le troisième, l'*Elixir de douceur*; le quatrième, l'*Elixir de quintessence*; le cinquième, l'*Elixir de subtilité*; & le sixième, l'*Elixir de propriété*.

L'élixir de propriété est le seul de ces élixirs qui soit en usage, & même qui soit connu. Paracelse faisoit son élixir de propriété avec de la myrrhe, de l'aloës hépatique, & du safran, en parties égales, qu'il faisoit digérer pendant deux mois au feu de sable; ensuite il en faisoit distiller l'huile, qu'il mêloit avec autant de circulé, & il faisoit digérer ensemble pendant un mois.

L'élixir de propriété ordinaire; qu'on trouve dans les boutiques, se

fait avec du safran & de l'aloës, de cha- CHAP. L.
cun trois onces, qu'on mêle avec qua-
tre onces de teinture de myrrhe, &
qu'on fait digérer ensemble.

On fait en Allemagne usage de cet
élixir de propriété extérieurement,
pour panfer certains ulceres; cet éli-
xir nettoye les ulceres & les ranime,
& il y facilite la formation de la cica-
trice, lorsque les chairs sont revenues;
on peut l'employer utilement dans ces
cas pour les ulceres vénériens.

Si on fait distiller cet élixir de pro-
priété, on a ce qu'on appelle commu-
nément, *Elixir blanc*.

Si à l'élixir de propriété ordinaire
on ajoute de l'esprit de souphre, on
fait ce qu'on appelle communément,
Elixir de propriété avec acide.

Paracelse dit que les élixirs sont
des préservatifs internes contre la cor-
ruption, pendant plusieurs âges de
plus, comme les baumes sont des pré-
servatifs externes, qui conservent les
corps pendant plusieurs siècles. Les
elixirs, dit-il, conservent les corps
vivans, comme les baumes conservent
les corps morts; & il ajoute, que si il
est possible de conserver des corps
morts, il l'est encore plus de conserver

CHAP. I. des corps vivans. Ce fameux Chimiste pensoit que , comme l'arsenic surpasse en mal la nature, en détruisant les corps , l'élixir, au contraire, la surpasse en bien , en conservant les corps. Une des qualités que Paracelse exige du préservatif interne , c'est-à-dire de l'élixir , c'est de faire ressentir ses effets salutaires à toutes les parties du corps ; il ajoute que l'action des élixirs est comme celle d'un levain , qui agit sur le corps , le conservant dans l'état où il le trouve , parce que l'effet des élixirs n'est pas de purifier , mais de préserver, ou d'entretenir.

J'ai crû devoir faire ici un précis de la Doctrine de Paracelse sur les élixirs , parce qu'elle est peu connue , quoiqu'on en parle beaucoup ; ça été le sort de ce Chimiste , qu'on a beaucoup parlé, & même médité de lui, sans le connoître. Je ne prétends point en prendre ici la défense , je recommande seulement la lecture de ses écrits. Il n'y a point de Médecin Chimiste , & même il y a peu d'autres Auteurs, qui ayent aussi bien écrit de la Chirurgie que l'a fait Paracelse.

Fin du Tome premier.

TABLE

DES MATIERES

Contenues dans ce Tome.

A.

A BSYNTHÉ.	Page 300
<i>Acide.</i>	66
<i>Acide des animaux.</i>	67, 74
<i>Acide du nitre.</i>	66
<i>Acide du sel marin.</i>	Ibid.
<i>Acides minéraux.</i>	67
<i>Acides végétaux.</i>	Ibid.
<i>Acide vitriolique.</i>	66
<i>Acres de différentes espèces.</i>	77
<i>Acreté des humeurs.</i>	477
<i>Air.</i>	50
<i>Aigreur.</i>	428
<i>Alambic.</i>	22, 33
<i>Alkali.</i>	69, 308
<i>Alkali du tartre.</i>	423, 374
<i>Alkalis fixes.</i>	69
<i>Alkalis volatils. ;</i>	Ibid.

<i>Alkermès.</i>	Page 129
<i>Alkool.</i>	388
<i>Alimens.</i>	220
<i>Alimens farineux.</i>	221
<i>Alimens médicamenteux.</i>	169, 220
<i>Analyse des eaux.</i>	55
<i>Animaux, leurs principes & propriétés.</i>	71, 72
<i>Aperitif.</i>	186, 502, 509
<i>Aperitif des voyes urinaires.</i>	408
<i>Aperitif doux.</i>	441, 455
<i>Aperitif, & vulnéraire.</i>	495
<i>Apoplexie.</i>	141, 176, 177, 192, 201, 240, 260, 267, 368, 401, 416
<i>Apothicaire.</i>	16
<i>Apozème.</i>	236, 257
<i>Assoupissemens.</i>	260
<i>Asthme.</i>	109, 354, 510

B.

B AINS, leur usage, & leurs vertus.	63
<i>Bain de sable.</i>	18, 35
<i>Bain de vapeur.</i>	Ibid.
<i>Bain-marie.</i>	Ibid.
<i>Balsamum samech.</i>	455
<i>Baume blanc de Canada.</i>	502
<i>Baume de soulfhre.</i>	283

DES MATIERES. 527

<i>Baume Samaritain.</i>	Page 341
<i>Benjoin.</i>	514
<i>Berberis.</i>	128
<i>Biscuit.</i>	338
<i>Bouffissures.</i>	125
<i>Botanique.</i>	219
<i>Bouillons d'Ecrévisses.</i>	238
<i>Bouillons de Viperes.</i>	137, 147, 238
<i>Bouillons médicaux.</i>	237
<i>Bouillons rafraîchissans.</i>	238
<i>Bourde.</i>	318
<i>Bouse de Vache.</i>	109

C.

C <i>ACOCHIMIE.</i>	460
<i>Caillé du lait.</i>	98
<i>Calmant.</i>	499
<i>Cataplasmes.</i>	110, 277, 342
<i>Catarres.</i>	260
<i>Cendres gravelées.</i>	461
<i>Chapiteau aveugle.</i>	38
<i>Charbon.</i>	26
<i>Chaude-pisse.</i>	441, 496
<i>Chirurgiens.</i>	16
<i>Cicatrice.</i>	523
<i>Circulation.</i>	41
<i>Cloportes.</i>	115
<i>Clouds.</i>	140
<i>Cochlearia.</i>	293

<i>Cohobation.</i>	Page 41
<i>Coliques.</i> 179, 278, 284, 340, 510,	512
<i>Collyre de Lanfranc.</i>	374
<i>Colophone.</i>	501
<i>Concentration.</i>	37
<i>Contre-poison du sublimé corrosif.</i>	428
<i>Confection de Razis.</i>	472
<i>Consumption.</i>	220
<i>Convulsions.</i>	260
<i>Coquilles d'œufs.</i>	111
<i>Coquilles d'huitres.</i>	123
<i>Cordial.</i> 283, 509, 517, 521	
<i>Corail blanc.</i>	119
<i>Corail rouge.</i>	Ibid.
<i>Corail préparé.</i>	117
<i>Corne de cerf.</i>	155
<i>Corne de cerf philosophiquement pré-</i> <i>parée.</i>	155
<i>Corne de cerf préparée.</i>	Ibid.
<i>Cornue.</i>	25, 31
<i>Correctif.</i>	510
<i>Correctif universel.</i>	494
<i>Crachement de sang.</i> 178, 189, 360	
<i>Craye de Briançon.</i>	709
<i>Crème de lait.</i>	98
<i>Crème de tartre.</i>	403
<i>Crème de tartre purifiée.</i>	408
<i>Creuset.</i>	125
<i>Crises.</i>	292
<i>Cristaux.</i>	

DES MATIERES. 529

Cristaux.

Page 46

Cristallisation.

44

Cristal de Tartre.

404

Cucurbite.

25, 31, 33

D.

DARTRES.

140, 361, 433

Décoctions.

235

Décoction de rapure de corne de
Cerf.

167

Décoction diuretique.

477

Décomposition.

42

Dégoût.

303

Deliquium.

35

Dépense pour les Expériences.

3, 8

Déphlegmation.

40

Detersif.

52

Détonnation.

27

Détonner.

27

Descentes.

342

Dévoyement.

168, 284

Diagrede.

409

Diaphorétique.

409

Dissolvant.

361

Dissolution.

42

Dissolution du Corail.

121

Distillation.

33, 192

Distillation seche.

39

Distillation des Cloportes.

116

Tome I.

Z

530	TABLE	
Distillation des Plantes.	Pages	245, 280
Distillation des Eaux simples.		245
Distillation de l'Eau de fleurs d'Orange.		262
Distillation des Eaux composées.		245
Distillation de l'eau de Mélisse composée, ou eau des Carmes.		265
Distillation des Liqueurs.		272
Distillation des Esprits.		271
Distillation de l'Esprit - de - Génieuvre.		281
Distillation des huiles des Plantes.		268
Diurétique.		196, 283
Douleur de dents.		192, 260
Duchesne.		127
Dulcification.		27
Dulcifié.		27
Dysenterie.		127, 131, 168

E.

E <i>Au.</i>		53
Eau ardente.	388,	395
Eau des Carmes.		265
Eau de corne de Cerf.		141
Eau de feuilles d'Orangers.		264
Eau de fleurs d'Orange.		262
Eau de Génieuvre.		283

DES MATIERES. 531

<i>Eau de Goudron.</i>	Page	505
<i>Eau de la Reine de Hongrie.</i>		275
<i>Eau de Lavande.</i>		255
<i>Eau de Luce.</i>		193
<i>Eau de Mélisse composée.</i>		265
<i>Eau de Mélisse magistrale.</i>		265
<i>Eau de Mélisse spiritueuse.</i>		265
<i>Eau de Mille-fleurs.</i>		108
<i>Eau de Pluye.</i>		58
<i>Eau de tête de Cerf.</i>		173
<i>Eau-de-vie.</i>	377,	388
<i>Eau-de-vie camphrée.</i>		386
<i>Eau-de-vie de Lavande.</i>		255
<i>Eau pour se laver la bouche.</i>		402
<i>Eaux composées.</i>		245
<i>Eau distillée.</i>		60
<i>Eau distillée de Vipere.</i>		153
<i>Eaux distillées des Plantes.</i>		245
<i>Eaux minerales.</i>		249
<i>Eaux simples.</i>		245
<i>Ecorchure du Croupion.</i>		504
<i>Ecrouelles.</i>	142, 147,	513
<i>Effervescence.</i>		28
<i>Electuaire lithontrypticon.</i>		479
<i>Elixir de baume.</i>		522
<i>Elixir blanc.</i>		523
<i>Elixir de Garrus.</i>		518
<i>Elixir de propriété.</i>		522
<i>Elixir de propriété avec acide.</i>		523
<i>Elixir de quintessence.</i>		522

532 T A B L E

<i>Elixir de sel.</i>	Page 522
<i>Elixir de subtilité.</i>	522
<i>Emulsion.</i>	253
<i>Empyème.</i>	355
<i>Empyreume.</i>	28, 272
<i>Enflures.</i>	387, 496
<i>Engourdissemens.</i>	368
<i>Enula-Campana.</i>	295
<i>Epine-Vinette.</i>	128
<i>Epilepsie.</i>	176, 182, 267, 401, 422, 467
<i>Epreuve des huiles.</i>	274
<i>Epreuve de la terre foliée de tartre.</i>	426
<i>Epreuve de l'esprit-de-vin.</i>	391
<i>Erésipelles.</i>	140
<i>Escarre.</i>	464
<i>Escarrotique.</i>	194
<i>Esprits ardens.</i>	271, 279
<i>Espirit ardent de génieuvre.</i>	281
<i>Esprits concentrés.</i>	37
<i>Espirit-de-cloportes.</i>	116
<i>Espirit-de-corne de cerf succiné.</i>	176
<i>Espirit d'hématite.</i>	188
<i>Espirit-de-sel ammoniac dulcifié</i>	197
<i>Espirit-de-sel ammoniac succiné.</i>	193
<i>Espirit-de-vin.</i>	387
<i>Espirit-de-vin camphré.</i>	402
<i>Espirit-de-vin tartarisé.</i>	392
<i>Espirit-de-vin terebenthiné.</i>	500, 503
<i>Espirit-de-vin rectifié.</i>	388

DES MATIERES.	533
<i>Esprit volatil de corne de cerf.</i>	
	Page 171
<i>Esprit volatil de vipere dulcifié.</i>	148
	150
<i>Esprit volatil-huileux-aromatique.</i>	199
<i>Esprit volatil-huileux-aromatique de la</i> <i>soye.</i>	158
<i>Esprit volatil - urineux de sel ammo-</i> <i>niac.</i>	191, 195
<i>Essence de bergamotte.</i>	272
<i>Essence de citron.</i>	272
<i>Essence de génieuvre.</i>	272, 283
<i>Essence de vin de Guidon.</i>	382
<i>Essences.</i>	272
<i>Etamage.</i>	21
<i>Eteindre le mercure.</i>	28
<i>Evaporer.</i>	44
<i>Explication des termes de Chimie.</i>	26
<i>Extraits.</i>	284
<i>Extrait d'absynthe.</i>	296
<i>Extrait de coclhearica.</i>	293
<i>Extrait de cresson.</i>	294
<i>Extrait d'enula - campana , ou d'au-</i> <i>née.</i>	295
<i>Extrait de fumeterre.</i>	294
<i>Extrait de grande chélidoine.</i>	296
<i>Extrait d'hellebore noir.</i>	298
<i>Extrait de kinkina.</i>	296
<i>Extrait d'élixir.</i>	521
<i>Extrait de rhubarbe.</i>	298

534 TABLE

<i>Extrait d'opium.</i>	Page 287
<i>Extrait de safran oriental.</i>	299

F.

F A R I N E U X.	224
<i>Fausses couches.</i>	130
<i>Fébrifuge.</i>	186, 316, 346
<i>Fébrifuge de coquilles d'œufs.</i>	111
<i>Fébrifuge de Sylvius.</i>	197
<i>Ferment.</i>	29
<i>Fermentation.</i>	29, 280
<i>Feu.</i>	48
<i>Fièvres.</i>	177, 186
<i>Fièvres continues.</i>	421
<i>Fièvres intermittentes.</i>	186, 197, 250, 421
<i>Fièvres malignes.</i>	150, 151, 163, 164, 168, 175
<i>Fièvres pourpreuses.</i>	151
<i>Fièvres putrides.</i>	243, 244
<i>Filtre.</i>	30
<i>Filtrer.</i>	30
<i>Fleurs.</i>	130
<i>Fleurs blanches.</i>	132, 342
<i>Fleurs de benjoin.</i>	513
<i>Fleurs de sel ammoniac.</i>	185
<i>Fleurs de sel ammoniac avec hémate.</i>	187
<i>Fleurs martiales.</i>	190

DES MATIERES. §35

<i>Flux dysenterique.</i>	Page 128
<i>Flux hépatique.</i>	127, 131
<i>Flux invétéré.</i>	130
<i>Flux lienterique.</i>	127
<i>Foibleses.</i>	266
<i>Foibleses d'estomach.</i>	303
<i>Fromage.</i>	89, 98.
<i>Fulmination</i>	27.

G.

G ALLE.	140, 433, 513
<i>Gangrenne.</i>	402, 422, 509
<i>Gelée de corne de cerf.</i>	168, 170
<i>Goudron.</i>	507
<i>Goutte.</i>	332, 510
<i>Gouttes céphaliques d'Angleterre ano-</i> <i>dines.</i>	164
<i>Graine d'écarlatte.</i>	129
<i>Gratelle.</i>	513
<i>Gravelle.</i>	499

H.

H ALEINE mauvaise.	303
<i>Hématite.</i>	188
<i>Hémorragie.</i>	176, 254, 292, 402, 522
<i>Hémorroïde.</i>	178, 522
<i>Hernies.</i>	342
<i>Hipocras.</i>	334

536 TABLE

Hippocrate.	Page 5
Histoire des effets des remèdes.	7
Huile.	3, 6
Huile d'absynte.	268
Huile d'aspic.	261
Huile de benjoin.	516
Huile de camomille.	273, 274, 278
Huile de chaux.	194
Huile de corne de cerf.	172
Huile de corne de cerf, rectifiée.	191
Huile de Démocrite.	181
Huile de Dippel.	180
Huile de mille-pertuis.	279
Huile de noix.	340
Huile de rhue.	Ibid.
Huile de romarin.	275
Huile de sang de cerf.	180
Huile de sesame.	422
Huile de tartre philosophiquement distillée.	429
Huile de tartre distillée.	430
Huile de tartre philosophique.	Ibid.
Huile de térébenthine.	275, 500, 503
Huile de vin.	380
Huile essentielle de fleurs d'orange.	263
Huile étherée.	63, 279
Huiles des Indes.	274
Huiles des plantes.	268
Huile distillée de la soye.	158
Huile rosat.	278

DES MATIERES. 537

<i>Huiles fixes.</i>	Page 64
<i>Huiles essentielles.</i>	64, 272
<i>Huiles frelatées.</i>	274
<i>Huiles grasses.</i>	63
<i>Huiles par décoction.</i>	278
<i>Huiles par expression.</i>	276
<i>Huiles par infusion.</i>	278
<i>Huiles rectifiées.</i>	272
<i>Humeurs froides.</i>	142, 147
<i>Hydropisie.</i>	109, 116, 242, 244, 284 296, 315, 336, 384, 401, 421, 499

I.

J AUNISSE.	260, 451, 499
<i>Indigestion.</i>	303, 350
<i>Indigestion de pain.</i>	222
<i>Infusion.</i>	231
<i>Injections Anatomiques.</i>	206
<i>Intermede.</i>	30
<i>Juleps.</i>	254
<i>Julep cordial.</i>	Ibid.
<i>Julep hysterique.</i>	Ibid.
<i>Jus d'herbes.</i>	243

L.

L AIT.	85, 88, 90, 222
<i>Lait d'ânesse.</i>	87, 97
<i>Lait de brebis.</i>	Ibid.

<i>Lait coupé.</i>	Page 91, 98
<i>Lait de chevre.</i>	87, 96
<i>Lait écrémé.</i>	99
<i>Lait de femme.</i>	94
<i>Lait ferré.</i>	91
<i>Lait de limaçon.</i>	93
<i>Lait de vache.</i>	96
<i>Lait pris.</i>	98
<i>Laudanum.</i>	287
<i>Lavement.</i>	105, 240, 340
<i>Lavement détersif & calmant.</i>	504
<i>Lepre.</i>	137, 513
<i>Léthargie.</i>	192, 197, 201, 260 267, 368
<i>Lie de vin.</i>	461
<i>Lienterie.</i>	127, 131
<i>Liqueur de nitre fixé.</i>	462
<i>Liqueur de tartre alkali.</i>	429, 462
<i>Liqueur Royale néphrétique.</i>	474
<i>Liqueurs spiritueuses.</i>	279
<i>Lithontribon.</i>	481
<i>Lithontrypticon.</i>	Ibid.
<i>Louppe.</i>	110
<i>Lut.</i>	30
<i>Luter.</i>	31

M.

M ACHINE de Papin.	168
<i>Magistere.</i>	31
<i>Magistere de benjoin.</i>	516

DES MATIERES. 539

<i>Magistere de corail.</i>	Page 121
<i>Magistere vitriolé.</i>	443
<i>Mal de gorge.</i>	344
<i>Maladies causées par acides.</i>	175
<i>Maladies de corruption.</i>	150
<i>Maladies de langueurs.</i>	226, 284
<i>Maladies de la peau.</i>	117, 142, 177, 433
<i>Maladies de poitrine.</i>	241, 510, 517
<i>Maladies des enfans.</i>	460
<i>Maladies des nerfs.</i>	177, 263
<i>Maladies d'estomach.</i>	110
<i>Maladies d'yeux.</i>	116, 373, 573
<i>Maladies epidémiques.</i>	53
<i>Maladies hysteriques & hypochondriques.</i>	316
<i>Maladies scorbutiques.</i>	241
<i>Maladies vénériennes.</i>	509
<i>Mastic.</i>	361
<i>Matras.</i>	25, 31
<i>Médecine, plus certaine que la plupart des autres Sciences humaines.</i>	4
<i>Médecine des Chinois.</i>	8
<i>Médecine des Grecs.</i>	Ibid.
<i>Médecine d'observation.</i>	7
<i>Médecine pour le scorbut.</i>	294
<i>Médecine pratique.</i>	7
<i>Médecine purgative.</i>	409
<i>Médecine théorique.</i>	7
<i>Mélasse.</i>	379

540	T A B L E	
<i>Mélancholie.</i>	Pages 125,	422
<i>Migraine.</i>		110

N.

N E R O L I.	262
<i>Nitre fixe.</i>	462
<i>Nourriture des Malades.</i>	224
<i>Nourriture des Gladiateurs.</i>	225

O.

O B S T R U C T I O N S.	296
	460, 500
<i>Operateurs.</i>	16
<i>Opium.</i>	288
<i>Or potable de Dippel.</i>	180
<i>Oxycrat.</i>	358
<i>Oxymel Scyllitique.</i>	355
<i>Oxymel simple.</i>	356

P.

P A L P I T A T I O N S.	267
<i>Panaris.</i>	258
<i>Paralyfie.</i>	171, 260, 292
<i>Pastilles.</i>	514
<i>Pelican.</i>	41
<i>Pertes.</i>	132
<i>Perte de la parole.</i>	257
<i>Pertes blanches.</i>	132, 342

DES MATIERES. 541

<i>Perte de sang.</i>	Page 189, 359
<i>Peste.</i>	306, 469
<i>Petit-lait.</i>	98
<i>Petit-lait clarifié.</i>	101
<i>Petit-lait de chevre.</i>	102
<i>Petit-lait ferré.</i>	104
<i>Petite vérole.</i>	151, 168, 244, 346 421
<i>Pharmacie.</i>	15
<i>Pharmacie Chimique.</i>	Ibid.
<i>Pharmacie Galenique.</i>	17
<i>Pharmaciens.</i>	Ibid.
<i>Pharmacopée Chimique.</i>	15
<i>Pierre à cautere.</i>	464
<i>Pierre hématite.</i>	188
<i>Pierres des reins, & de la vessie.</i>	465
<i>Pierre infernale.</i>	464
<i>Pilules.</i>	286
<i>Pilules de Mattæus.</i>	499
<i>Pilules de Morton.</i>	517
<i>Pilules de Starkey.</i>	497
<i>Pituite.</i>	336
<i>Pituiteux.</i>	260
<i>Playes du croupion.</i>	504
<i>Plantes.</i>	230
<i>Pleurésie.</i>	186, 244, 342, 421
<i>Potasse.</i>	312, 462
<i>Potion cordiale.</i>	255, 345, 420
<i>Potion hysterique.</i>	255
<i>Poudre de corne de cerf calcinée.</i>	179

<i>Poudre de corne de cerf préparée.</i>	Page 179
<i>Poudre de corne de cerf philosophiquement préparée.</i>	Ibid.
<i>Poudre de cloportes.</i>	115
<i>Poudre de vipères.</i>	145
<i>Poudre lithontriptique.</i>	476
<i>Poudre tempérante.</i>	451
<i>Précipitant.</i>	48
<i>Précipitation.</i>	47
<i>Précipité.</i>	48
<i>Préparations Anatomiques.</i>	502
<i>Préservatif de la contagion.</i>	508
<i>Préservatif de la petite vérole.</i>	Ibid.
<i>Préservatifs.</i>	523
<i>Principes de ce Livre.</i>	3
<i>Principes des animaux.</i>	71, 218
<i>Principes des minéraux.</i>	Ibid.
<i>Principes des végétaux.</i>	Ibid.
<i>Principes huileux.</i>	73
<i>Ptisane.</i>	151, 224, 236
<i>Ptisane purgative.</i>	151
<i>Purgation.</i>	326, 409
<i>Purification des sels.</i>	46
<i>Pustules.</i>	433

Q.

Q UERCETAN.	127
<i>Quintessence d'absynthe.</i>	300

DES MATIERES. 543

Quintessence de Basyle Valentin.

Page 395

Qui. essence de genievre. 281, 283

R.

R A G E. 469

Ratafiat. 283

Rectification. 39, 394

Rectification des huiles. 272

Régime. 224

Regles des femmes. 190, 283, 522

Régule. 32

Régule de plomb. Ibid.

Remedes apéritifs. 65, 186

Remedes attractifs. 464

Remedes contre la pierre. 465

Remede cordial. 164

Remede de Mademoiselle Stephens.

112, 482

Remede fébrifuge. 186

Remedes pour la transpiration. 186

202

Remede pour les durillons des pieds.

194

Remede pour les nodosités des gouteux.

Ibid.

Remede stomachal. 186

Remedes tirés du genre des animaux. 3

Remedes tirés du genre des minéraux.

Ibid.

544 TABLE

Remedes tirés du genre des végétaux.

Page 3

<i>Résolutif.</i>	342
<i>Rhubarbe.</i>	429
<i>Rhumatismes.</i>	496, 510
<i>Rosée de May.</i>	59
<i>Rotie au vin.</i>	338
<i>Rousses du visage.</i>	361

S.

S <i>ALURE des animaux.</i>	73, 74
<i>Sassafras.</i>	273
<i>Savons.</i>	70, 481
<i>Savon acide.</i>	358, 456, 508
<i>Savon alkali.</i>	456
<i>Savon fluide.</i>	508
<i>Savon de Starkey.</i>	482
<i>Savon de tartre.</i>	494
<i>Scorbut.</i>	186, 242, 293, 402, 509
<i>Scorie.</i>	32
<i>Secret des Vinaigriers de Paris.</i>	313
<i>Sels.</i>	65
<i>Sels alkalis.</i>	308, 427
<i>Sel ammoniac.</i>	182
<i>Sel ammoniac purifié.</i>	185
<i>Sel d'absynthe.</i>	313
<i>Sel d'Angleterre.</i>	156
<i>Sel de corail.</i>	127
<i>Sel-de-duobus.</i>	440

DES MATIERES. 545

<i>Sel d'Epsom.</i>	Page 440
<i>Sel de Glauber.</i>	Ibid.
<i>Sel de genest.</i>	331
<i>Sel de lait.</i>	106
<i>Sels des plantes.</i>	303
<i>Sel de la Rochelle.</i>	325
<i>Sels de M. de la Garaye.</i>	305
<i>Sel de Seignette.</i>	123, 320, 440, 457
<i>Sel de tartre.</i>	427
<i>Sel alkali de tartre , fait sur le champ.</i>	425
<i>Sel digestif de Sylvius.</i>	197
<i>Sel essentiel.</i>	65 , 303
<i>Sel essentiel de benjoin.</i>	510
<i>Sel essentiel de kinkina.</i>	305
<i>Sel essentiel du vin.</i>	403
<i>Sel fixe.</i>	65 , 303
<i>Sels fixes des plantes.</i>	307
<i>Sels fixes de Tachenius.</i>	308
<i>Sels lixiviels.</i>	310
<i>Sel moyen.</i>	65 , 427
<i>Sel neutre.</i>	65
<i>Sel polycreste de Glafer.</i>	325
<i>Sel secret de Glauber.</i>	197
<i>Sel teignant.</i>	386
<i>Sel thériacal.</i>	155
<i>Sel végétal.</i>	433
<i>Sel volatil.</i>	65 , 303
<i>Sel volatil de cloportes.</i>	116
<i>Sel volatil de corne de cerf.</i>	171

<i>Sel volatil de corne de cerf, rectifié par l'esprit-de-vin.</i>	Page 174
<i>Sel volatil de vipere.</i>	148
<i>Sel volatil de vipere, rectifié.</i>	154
<i>Sel volatil-huileux-aromatique.</i>	198
<i>Sel volatil-huileux-aromatique de la soye.</i>	158
<i>Sel volatil-urineux du sel ammoniac.</i>	195
<i>Sené.</i>	429
<i>Simples.</i>	217
<i>Sirop.</i>	285
<i>Sirop d'alkermès de Montpellier.</i>	129
<i>Sirop d'alkermès purifié.</i>	Ibid.
<i>Sirop de corail composé.</i>	128
<i>Sirop de corail de Quercetan, ou de Duchesne.</i>	126
<i>Somnifere.</i>	340
<i>Soude.</i>	317, 462
<i>Soude d'Alexandrie.</i>	318
<i>Soude d'Alicanth.</i>	Ibid.
<i>Soude de Cherebourg.</i>	Ibid.
<i>Soude de Constantinople.</i>	Ibid.
<i>Soupe d'Hippocrate.</i>	337
<i>Stomachal.</i>	123, 186, 283, 316 334, 428, 510, 521
<i>Sublimation.</i>	38
<i>Suc de berberis.</i>	130
<i>Sucs des plantes.</i>	243
<i>Sucs épurés.</i>	Ibid.

DES MATIERES. 547

Sucre de lait.	Page 106
Sucre rosat.	131
Sudorifique.	196, 202
Suppressions des regles , ou des hémor- rhoïdes.	299
Suppression d'urine.	312
Suppuratif.	464

T.

T ACHES de l'écarlatte.	409
Tamarins.	458
Tartre blanc.	403
Tartre émétique , ou stibié.	410
Tartre folié , ou feuilleté.	453
Tartre martial.	458
Tartre martial soluble.	459
Tartre purifié.	404
Tartre régénéré.	453
Tartre rouge.	403
Tartre salé , ou moyen.	435
Tartre tartarisé , liquide citré.	439
Tartre vitriolé. 312, 440, 441, 461	
Tartre vitriolé de Tachenius.	444
Teintures. 32, 585	
Teinture d'absynthe.	300
Teinture d'absynthe d'Helvetius.	302
Teinture de benjoin.	516
Teinture de corail.	124
Teinture de fleurs de sel ammoniac avec hématite.	190

548 TABLE

<i>Teinture de tartre.</i>	Page 392
<i>Térébenthine.</i>	500
<i>Terebenthine cuite.</i>	503
<i>Terebenthine de Chio.</i>	501
<i>Terebenthine de Venise.</i>	Ibid.
<i>Térébenthine lavée.</i>	503
<i>Termes de Chimie.</i>	26
<i>Terre foliée.</i>	123
<i>Terre feuilletée, ou terre foliée de tartre.</i>	453, 457
<i>Terre feuilletée de nitre.</i>	Ibid.
<i>Théorie sur la nature des maladies.</i>	8
<i>Théorie sur les vertus des remèdes.</i>	Ibid.
<i>Tisane.</i>	151, 224, 236
<i>Toux.</i>	278
<i>Traité de Chimie Physique.</i>	2, 25
<i>Tremblemens de membres.</i>	401
<i>Tubercules.</i>	296, 517
<i>Tumeurs.</i>	116
<i>Tumeurs œdemateuses.</i>	433
<i>Tumeurs squirreuses.</i>	Ibid.

V.

V <i>AISSSEAUX de Chimie.</i>	18
<i>Vapeurs.</i>	164, 190, 264, 267, 292 401, 402
<i>Végétaux.</i>	217
<i>Venin.</i>	142

DES MATIERES. 549

<i>Vérole.</i>	Page 347.
<i>Vers.</i>	179, 264, 284, 339
<i>Vertiges.</i>	267
<i>Viandes blanches.</i>	80
<i>Viandes noires.</i>	Ibid.
<i>Vie.</i>	227
<i>Vin.</i>	328
<i>Vin austere.</i>	342
<i>Vins blancs.</i>	337
<i>Vin d'absynthe.</i>	301
<i>Vin d'Alicanth.</i>	337
<i>Vin de Bourdeaux.</i>	345
<i>Vin de Bourgogne.</i>	337
<i>Vin de Champagne.</i>	332, 403
<i>Vin d'Espagne.</i>	337
<i>Vin d'Italie.</i>	345
<i>Vin de la Moselle.</i>	337
<i>Vin d'Orleans.</i>	403
<i>Vin doux.</i>	342
<i>Vin de Pacaret.</i>	337
<i>Vin de Porto.</i>	345
<i>Vin du Rhin.</i>	337
<i>Vin de Rotha.</i>	Ibid.
<i>Vin émétique.</i>	367
<i>Vin éventé.</i>	342
<i>Vin frelaté.</i>	341, 349
<i>Vins rouges.</i>	337
<i>Vinaigre.</i>	350
<i>Vinaigre concentré.</i>	365
<i>Vinaigre des quatre Voleurs.</i>	356

550 TABLE DES MATIERES.

<i>Vinaigre d'estragon.</i>	Page. 362
<i>Vinaigre de sureau.</i>	352
<i>Vinaigre distillé.</i>	363
<i>Vinaigre dulcifié.</i>	364
<i>Vinaigre Indien.</i>	357
<i>Vinaigre radical.</i>	366
<i>Vinaigre rosat.</i>	352
<i>Vinaigre Scyllitique.</i>	354
<i>Vipere.</i>	134, 175
<i>Vomissemens.</i>	301, 316
<i>Vuidanges.</i>	292
<i>Ulcères.</i>	140, 177, 523
<i>Ulcères de la matrice.</i>	283
<i>Ulcères de la vessie.</i>	283, 496
<i>Ulcères des yeux.</i>	374
<i>Ulcère du croupion.</i>	504
<i>Ulcères internes.</i>	496
<i>Ulcères scorbutiques.</i>	375
<i>Ulcères vénériens.</i>	376, 523
<i>Urine.</i>	108
<i>Urine de Vache.</i>	109
<i>Usage ordinaire du vin.</i>	333
<i>Usage médicinal du vin.</i>	337

Y.

Y <i>EUX.</i>	116, 373, 573
<i>Yeux d'écrevisses.</i>	409

Fin de la Table des Matieres contenues dans ce premier Tome.

E R R A T A.

PAGE 3. La seconde Partie de ce Livre est partagée en vingt-quatre Chapitres; *lisez*, la seconde Partie de ce Livre est partagée en vingt-cinq Chapitres.

Page 4. La troisième Partie contient quarante-six Chapitres; *lisez*, la troisième Partie contient cinquante Chapitres.

Dans la même page, plus bas. La quatrième Partie est partagée en quatre-vingt onze Chapitres; *lisez*, la quatrième Partie est partagée en cent-un Chapitres.

Page 39. Que fournissent; *lisez*, que fournit.

Page 66. Purgatifs, soit intérieurement; *lisez*, purgatifs, & , soit intérieurement, &c.

Page 70. avant-dernière ligne. Chap. XL. du Savon de Starkey; *lisez*, Chap. XLV. du Savon de Starkey.

Page 154. Dans de bon esprit-de-sel volatil de vipere; *lisez*, dans de bon esprit volatil de vipere.

Page 174. Ces sels volatils ne sont; *lisez*, ces sels volatils, en forme sèche, ne sont.

Page 214. Injection calcinée; *lisez*, injection colorée.

Page 324. Pour distiller ces terres; *lisez*, pour dessaler ces terres.

Page 334. Hippocras; *lisez*, hypocras.





